Nassau

barbecook®

NASSAU CERAM I+
223.9043.000

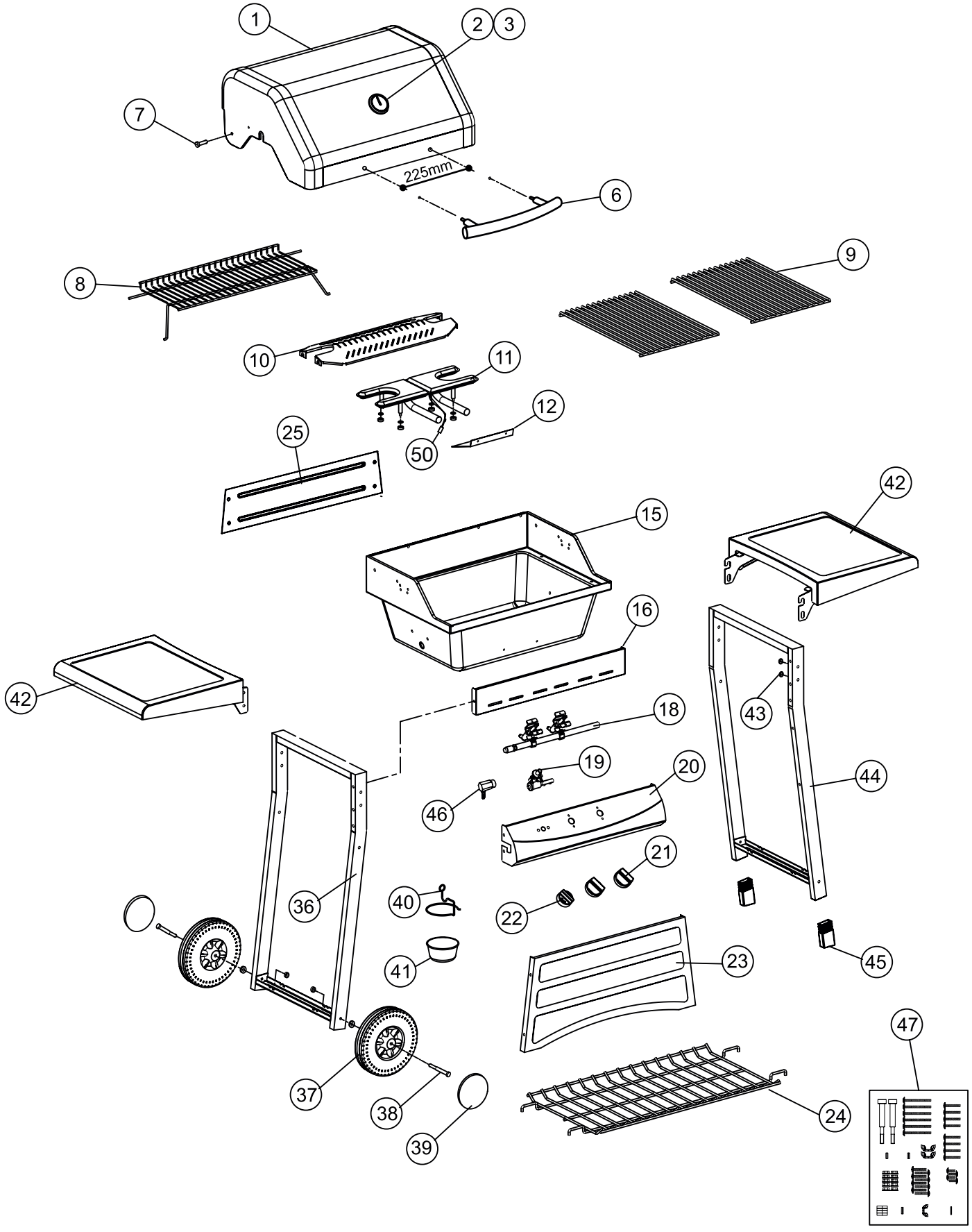
NASSAU CERAM II+
223.9042.000 | 223.9042.200

NASSAU INOX I+223.9021.000

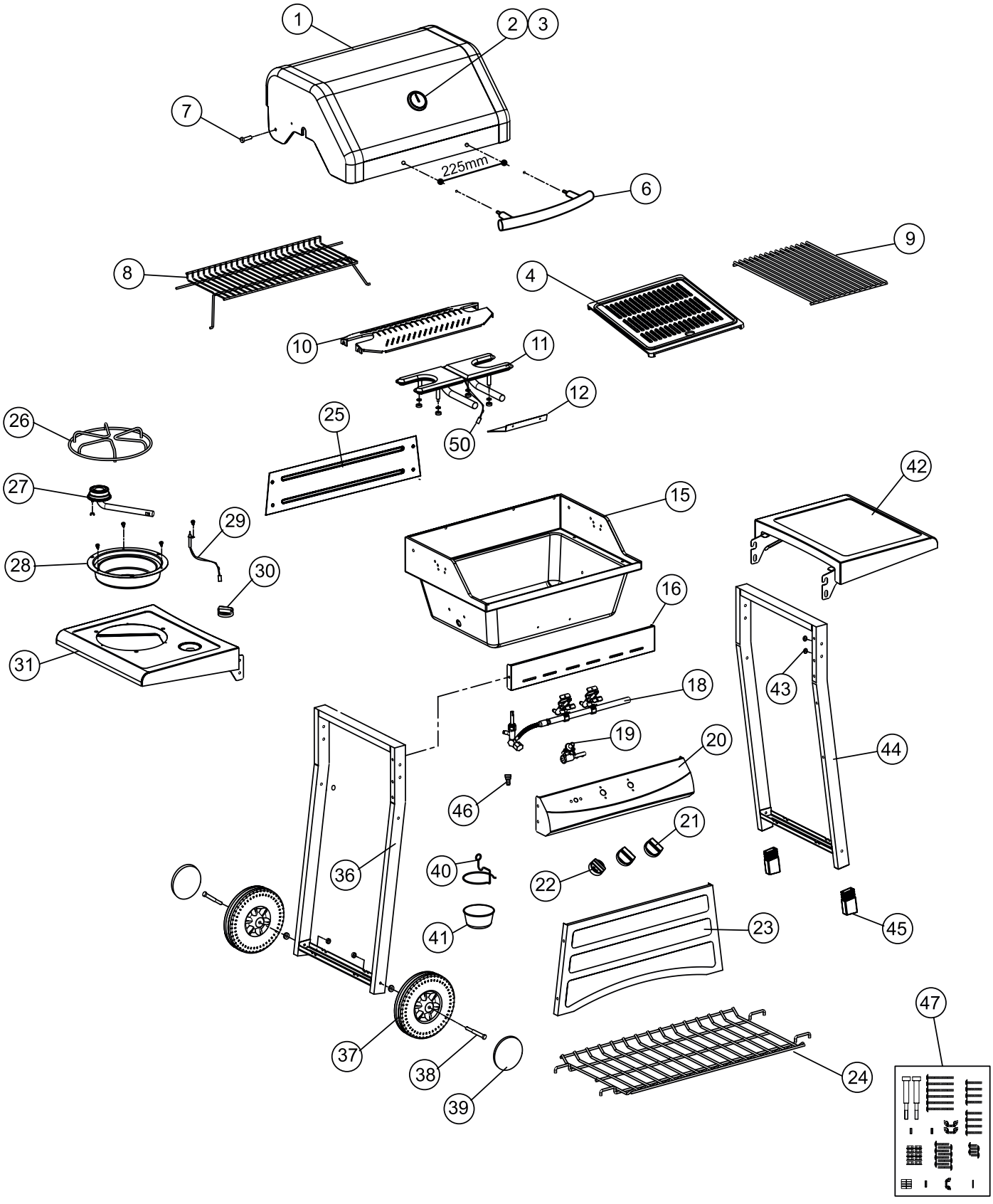
NASSAU INOX II+
223.9020.000

www.barbecook.com

Saey Home & Garden NV, Industrielaan 4, 8501 Heule, Belgium
tel: (32)(0) 56 35 42 00 - fax: (32)(0) 56 37 15 15 - e-mail: info@barbecook.com

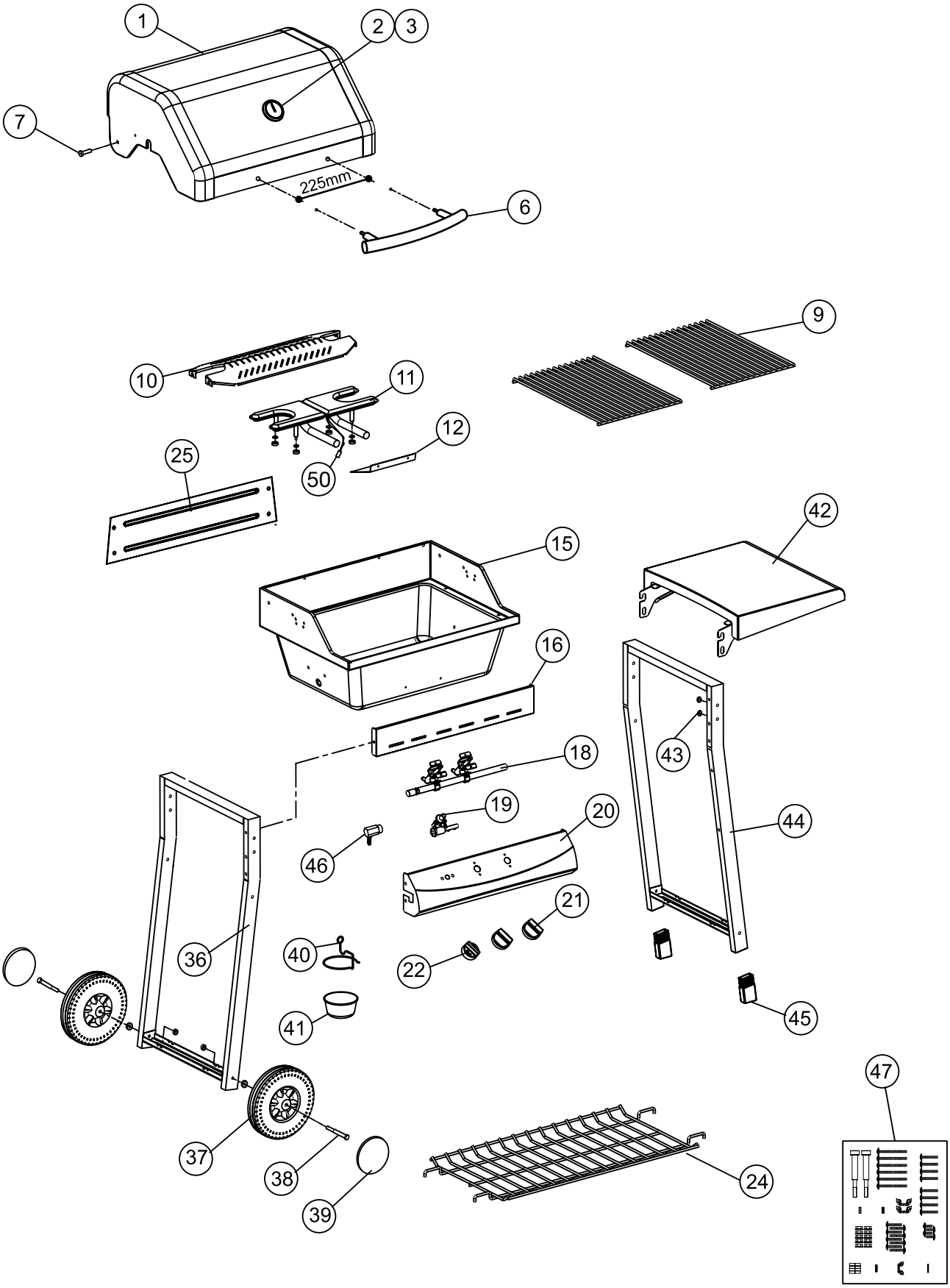


NASSAU CERAM I+
223.9043.000

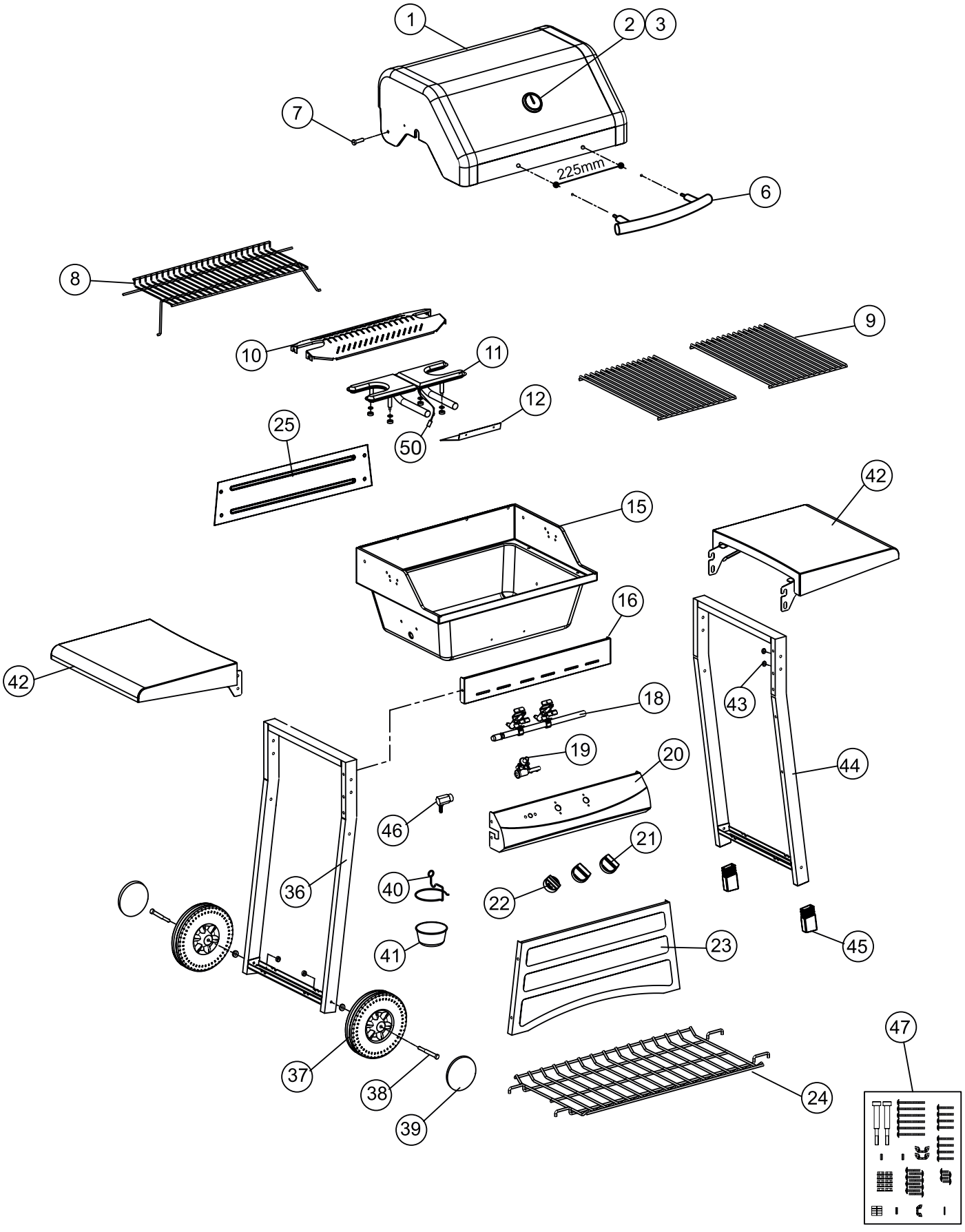


NASSAU CERAM II+

223.9042.000 | 223.9042.200



NASSAU INOX I+
223.9021.000



NASSAU INOX II+
223.9020.000

N°	Nassau Inox I+ 223.9021.000	Nassau Inox II+ 223.9020.000	Nassau Ceram I+ 223.9043.000	Nassau Ceram II B 223.9042.000	Nassau Ceram II DE 223.9042.200
1	227.9020.115	227.9020.115	227.9040.115	227.9040.115	227.9040.115
2	227.9020.110	227.9020.110	227.9020.110	227.9020.110	227.9020.110
3	227.9020.120	227.9020.120	227.9020.120	227.9020.120	227.9020.120
4				223.0232.840	223.0232.840
6	227.9020.135	227.9020.135	227.9020.135	227.9020.135	227.9020.135
7	227.9020.140	227.9020.140	227.9020.140	227.9020.140	227.9020.140
8		227.9020.200	227.9020.200	227.9020.200	227.9020.200
9	227.9020.210	227.9020.210	227.9020.210	227.9020.210	227.9020.210
10	227.9020.220	227.9020.220	227.9040.220	227.9040.220	227.9040.220
11	227.9020.230	227.9020.230	227.9020.230	227.9020.230	227.9020.230
12	227.9020.240	227.9020.240	227.9020.240	227.9020.240	227.9020.240
15	227.9020.250	227.9020.250	227.9042.250	227.9042.250	227.9042.250
16	227.9020.260	227.9020.260	227.9020.260	227.9020.260	227.9020.260
18	227.9020.270	227.9020.270	227.9020.270	227.9040.270	227.9040.270
19	227.9020.280	227.9020.280	227.9020.280	227.9020.280	227.9020.280
20	227.9020.300	227.9020.300	227.9020.300	227.9040.300	227.9040.300
21	227.9020.310	227.9020.310	227.9020.310	227.9020.310	227.9020.310
22	227.9020.320	227.9020.320	227.9020.320	227.9020.320	227.9020.320
23		227.9020.330	227.9040.330	227.9040.330	227.9040.330
24	227.9020.340	227.9020.340	227.9020.340	227.9020.340	227.9020.340
25	227.9020.350	227.9020.350	227.9020.350	227.9020.350	227.9020.350
26				227.9041.400	227.9041.400
27				227.9041.410	227.9041.410
28				227.9041.420	227.9041.420
29				227.9041.430	227.9041.430
30				227.9041.440	227.9041.440
31				227.9041.450	227.9041.450
36	227.9020.500	227.9020.500	227.9020.500	227.9020.500	227.9020.500
37	227.9020.510	227.9020.510	227.9020.510	227.9020.510	227.9020.510
38	227.9020.520	227.9020.520	227.9020.520	227.9020.520	227.9020.520
39	227.9020.530	227.9020.530	227.9020.530	227.9020.530	227.9020.530
40	227.9020.540	227.9020.540	227.9020.540	227.9020.540	227.9020.540
41	227.9020.550	227.9020.550	227.9020.550	227.9020.550	227.9020.550
42	227.9020.560	227.9021.560	227.9020.560	227.9020.560	227.9020.560
43	227.9020.570	227.9020.570	227.9020.570	227.9020.570	227.9020.570
44	227.9020.580	227.9020.580	227.9020.580	227.9020.580	227.9020.580
45	227.9020.590	227.9020.590	227.9020.590	227.9020.590	227.9020.590
46	227.9020.610	227.9020.610	227.9020.610	227.9020.600	227.9020.650
47	227.9020.700	227.9020.700	227.9020.700	227.9020.700	227.9020.700
50				227.9020.290	227.9020.290

GB ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Tools Needed for Assembly:
- Screwdriver, No. 2
- Key, No. 10

Read these instructions carefully before assembling the barbecue.
Assemble the barbecue on a flat, clean surface.

Caution: Take care when assembling the appliance, since the tools can damage the enamel.

You may have extra hardware left over after completing the assembly.

F INSTRUCTION D'ASSEMBLAGE

Outils requis:
- Tournevis cruciforme n° 2
- Clé n° 10

Avant d'assembler le barbecue, lisez attentivement les instructions.
Assemblez le barbecue sur une surface plane et propre.

Attention: Soyez prudent pendant l'assemblage du barbecue. Les outils peuvent abîmer la surface émaillée.

Il se peut qu'il reste des fixations à la fin de l'assemblage.

D MONTAGEANLEITUNG

Benötigte Werkzeuge:
- Kreuzschraubendreher Nr. 2
- Schlüssel Nr. 10

Bevor Sie den Grill zusammenbauen sollten Sie die Anweisungen aufmerksam durchlesen.
Bauen Sie den Grill auf einer ebenen, sauberen Fläche zusammen.

Achtung: Vorsicht beim Zusammenbau des Grills: Die Werkzeuge können die emaillierte Oberfläche beschädigen.

Möglicherweise sind nach Ende der Montage noch Befestigungsteile übrig.

NL MONTAGE-INSTRUCTIES

Vereiste gereedschappen:
- Schroevendraaier kruispunt n° 2
- Sleutel n° 10

Lees aandachtig de instructies alvorens de barbecue te monteren.
Monteer de barbecue op een vlakke en propere ondergrond.

Opgelet : Wees voorzichtig tijdens het monteren van de barbecue.
Het gereedschap kan het geëmailleerde oppervlak beschadigen.

Het kan gebeuren dat er vijzen over zijn na de montage.

E INSTRUCCIÓN DE MONTAJE

Herramientas necesarias:
- Destornillador de hoja cruciforme n° 2
- Llave n° 10

Antes de montar la barbacoa, lea atentamente las instrucciones.
Monte la barbacoa sobre una superficie plana y limpia.

Atención : Tenga cuidado durante el montaje de la barbacoa.Las herramientas pueden dañar la superficie esmaltada.

Puede darse el caso de que queden fijaciones por hacer al final del montaje.

I ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Attrezzi necessari per il montaggio:
- Cacciavite, No. 2
- Chiave n° 10

Leggere attentamente le istruzioni prima del montaggio del barbecue.
Montare il barbecue in una superficie piana e pulita.

Attenzione : Fare prudenza durante il montaggio del barbecue, poiché gli attrezzi possono danneggiare lo smalto.

È possibile che vi siano delle viti nel sistema dopo il montaggio.

P INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Benötigte Werkzeuge:
- Kreuzschraubendreher Nr. 2
- Schlüssel Nr. 10

Bevor Sie den Grill zusammenbauen sollten Sie die Anweisungen aufmerksam durchlesen.
Bauen Sie den Grill auf einer ebenen, sauberen Fläche zusammen.

Achtung: Vorsicht beim Zusammenbau des Grills: Die Werkzeuge können die emaillierte Oberfläche beschädigen.

Möglicherweise sind nach Ende der Montage noch Befestigungsteile übrig.

S MONTAGE-INSTRUCTIES

Ferramentas necessárias:
- Chave de estrela nº 2
- Chave º 10

Antes de montar o grelhador, leia atentamente as instruções.
Monte o grelhador numa superfície plana e limpa.

Atenção: Seja prudente durante a montagem do grelhador. As ferramentas podem estragar a superfície esmaltada.

Podem sobrar fixações no final da montagem.

DK SAMLEVEJLEDNING

Nødvendigt værktøj:
- Stjerneskruetrækker nr. 2
- Skruenøgle nr. 10

Læs denne vejledning omhyggeligt, før du samler havegrillen.
Saml havegrillen på en jævn og ren overflade.

Bemærk: Vær forsigtig under samling af havegrillen.
Værktøjet kan beskadige den emaljerede overflade.

Det er muligt, at der er nogle skruer og møtrikker i overskud.

FIN OHJEET KOKOAMISEEN

Tarvittavat työkalut:
- Ristipäinen ruuvimeisseli nro. 2
- Avain nro. 10

Lue ohjeet tarkkaan ennen kuit alat kokoamaan grilliä.
Kokoa grilli tasaisella ja puhtaalla alustalla.

Varoitus: Ole varovainen kootessasi grilliä. Työkalut voivat vahingoittaa emalista pintaa.

Kokoamisen päätteeksi on hyvinkin mahdollista, että vielä löytyy korjattavaa.

CZ MONTÁŽNÍ POSTUP

Nářadí potřebné k montáži:
- šroubovák č. 2
- klíč č. 10

Před kompletací grilu čtěte pečlivě následující instrukce.
Kompletujte gril na rovném a čistém povrchu.

Upozornění: Dávejte pozor při montáži spotřebiče, poněvadž nářadí může poškodit smalt.

Po dokončení montáže je možné, že vám zůstanou nějaké součástky.

SK POKYNY PRE MONTÁŽ

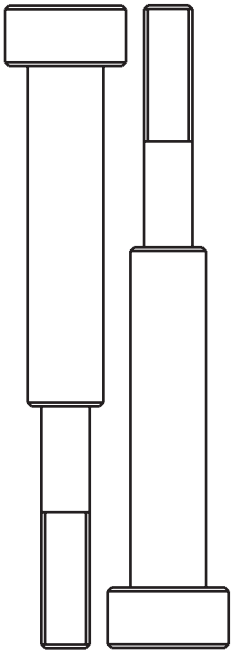
Nástroje potrebné pre montáž:
- skrutkovač .2
- kľúč .10

Pred použitím grilu si dôkladne prečítajte tieto pokyny.
Gril montujte na rovnom a čistom podstavci.

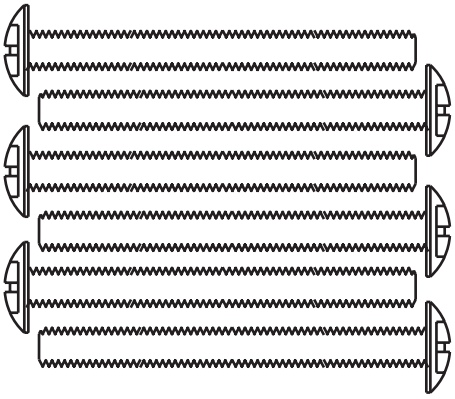
Poznámka: Pri montáži grilu postupujte opatrne. Nástroje by mohli poškodiť smaltovaný povrch.

Po dokončení montáže vám môžu ostať nepoužité skrutky.

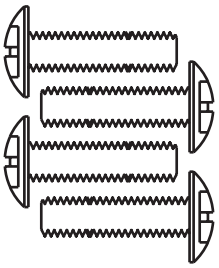
N



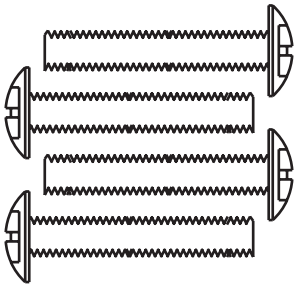
I



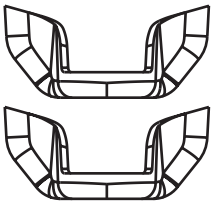
L



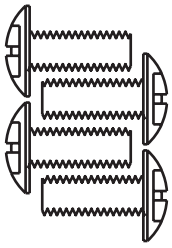
K



E

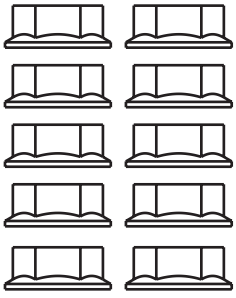


G



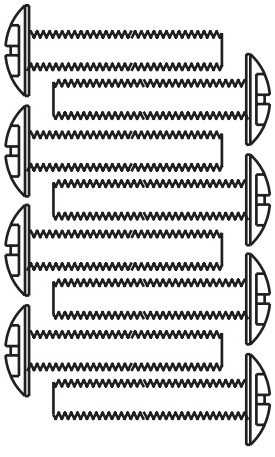
R

A

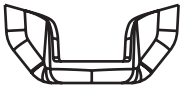


F

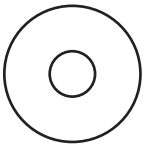
J



P



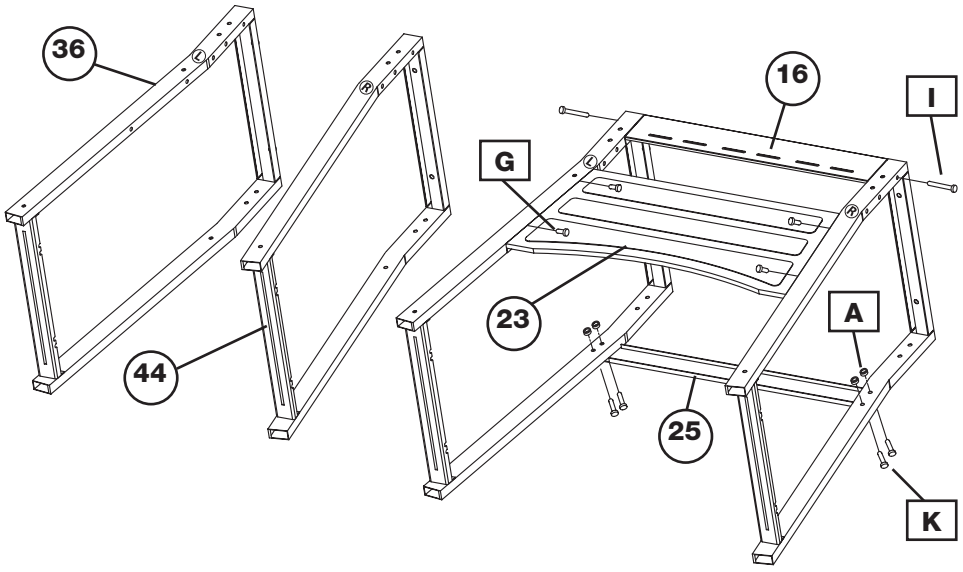
B



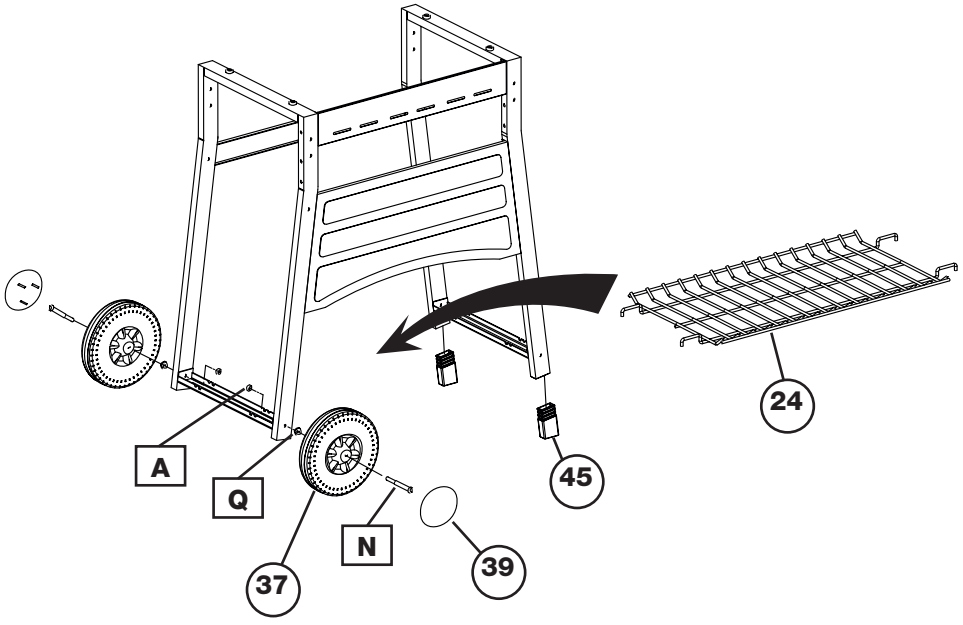
Q

A : M6 : 10x	**I :** M6x50 : 6x	**P :** M4 : 1x
B : 2x	**J :** M6x25 : 8x	**Q :** 2x
E : 1/4" : 2x	**K :** M6x30 : 4x	**R :** 7mm – 2x
F : ¼" : 8x	**L :** M6x20 : 4x	
G : M6x13 : 4x	**N :** 2x	

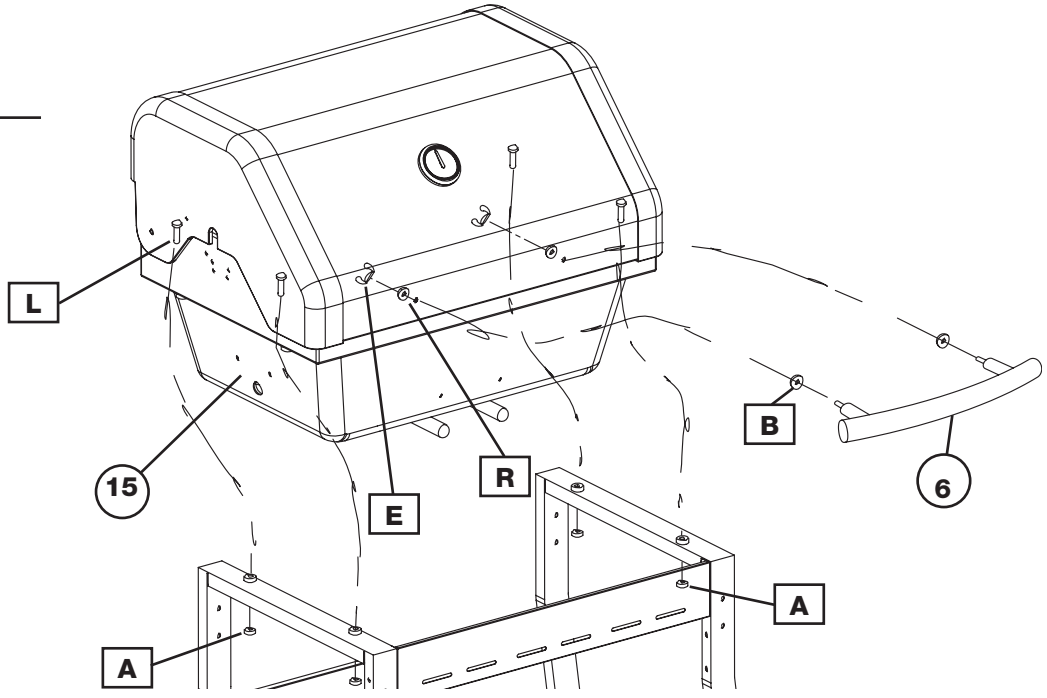
1



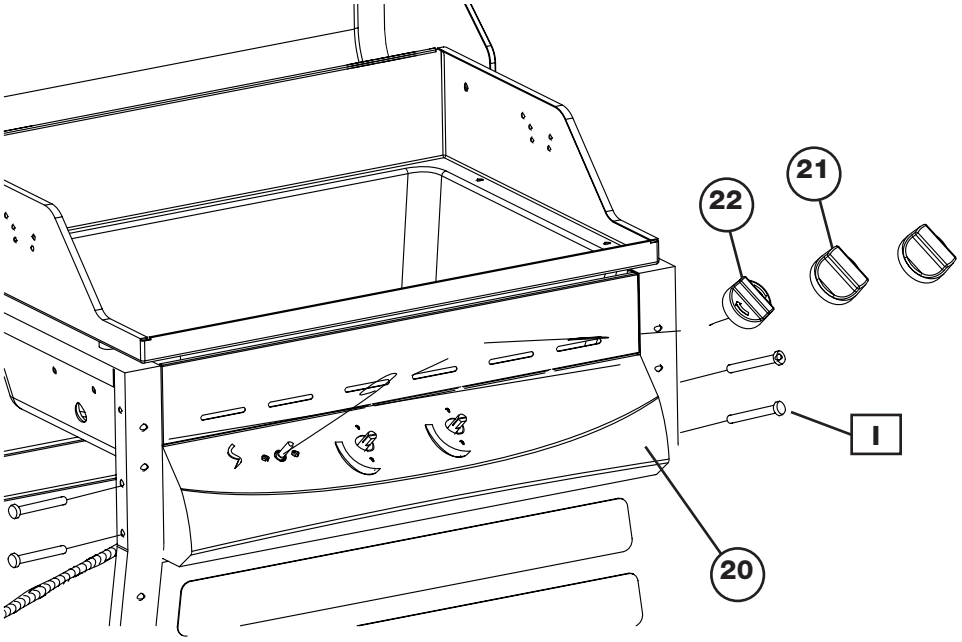
2



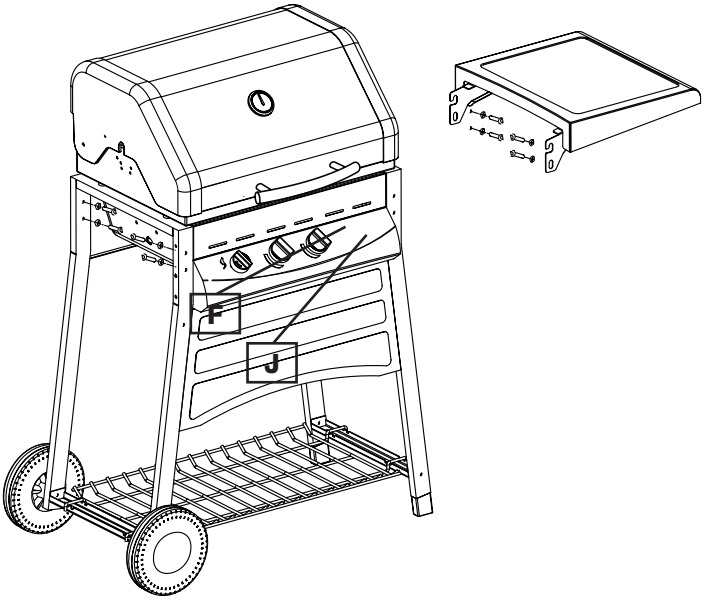
3



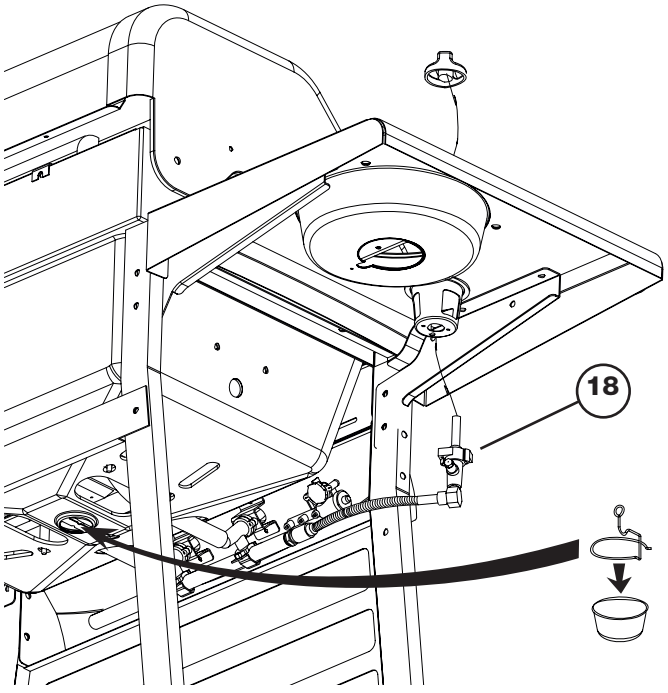
4



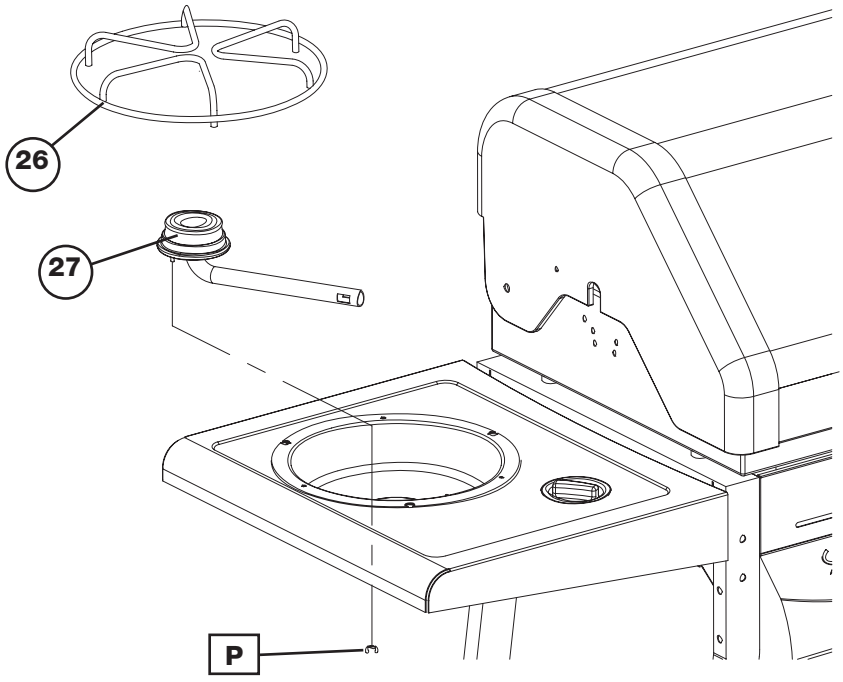
5



6

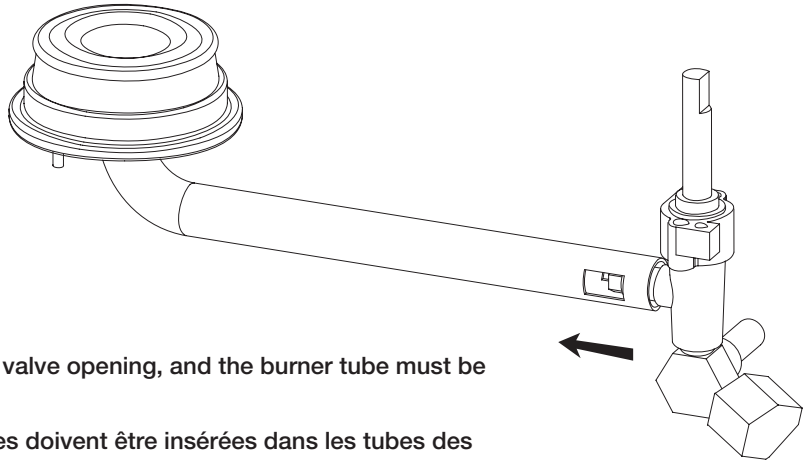


7



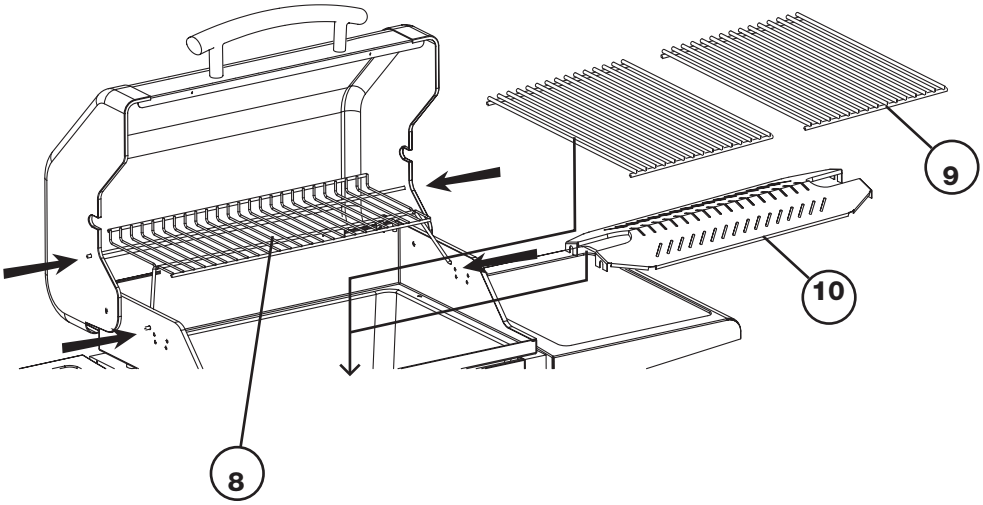
ONLY FOR 223.9041.000

8

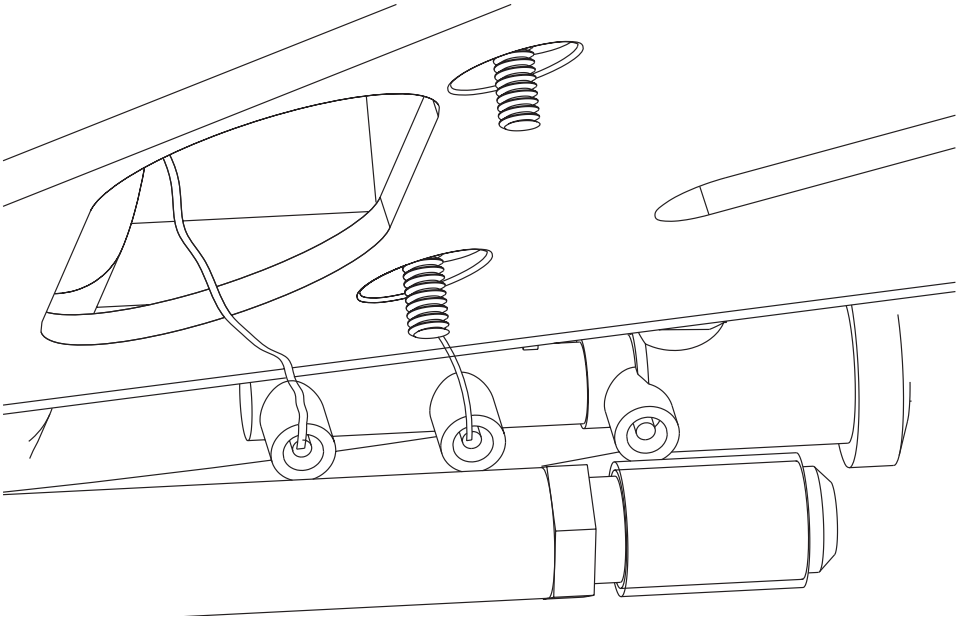


GB	**Important!** Burner tube must engage valve opening, and the burner tube must be aligned with the valve, as shown.
F	**Très important!** Les sorties des valves doivent être insérées dans les tubes des brûleurs.
D	**Sehr wichtig!** Die Ventilausgänge müssen in die Rohre der Brenner eingeführt werden.
NL	**Heel belangrijk!** De venturibuizen moeten goed over de openingen van de gaskleppen geplaatst worden.
E	**Muy importante!** Las vías de salida de las válvulas deben insertarse en los tubos de los quemadores.
I	**Molto importante!** Il tubo del bruciatore deve agganciarsi perfettamente all'apertura della valvola del gas.
P	**Muito Importante!** As saídas das válvulas devem estar inseridas nos tubos dos queimadores.
S	**Mycket viktigt!** Ventilöppningarna måste vara ordentligt inskjutna i gasrören.
DK	**Meget vigtigt!** Ventilernes udgange skal sættes ind i brændernes rør.
FIN	**Erittäin tärkeää!** Venttiiliaukot tulee asettaa poltinputkien sisään.
CS	**Důležité upozornění** Trubice hořáku musí být připevněna na ventil, jak je znázorněno na obrázku.
SK	**Dôležité upozornenie** Ubezpečte sa, že boli splnené nasledujúce podmienky: Horáky sú správne namontované, Venturiho trubice sú správne umiestnené na otvoroch ventilov plynu

9

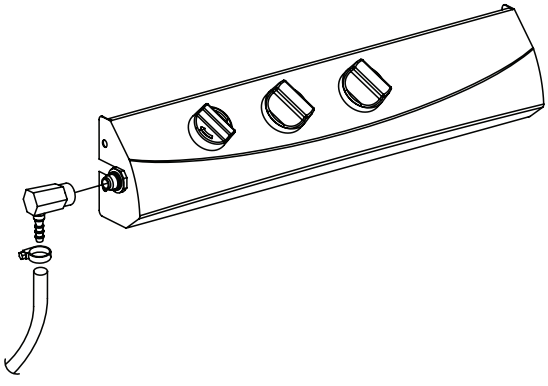


10

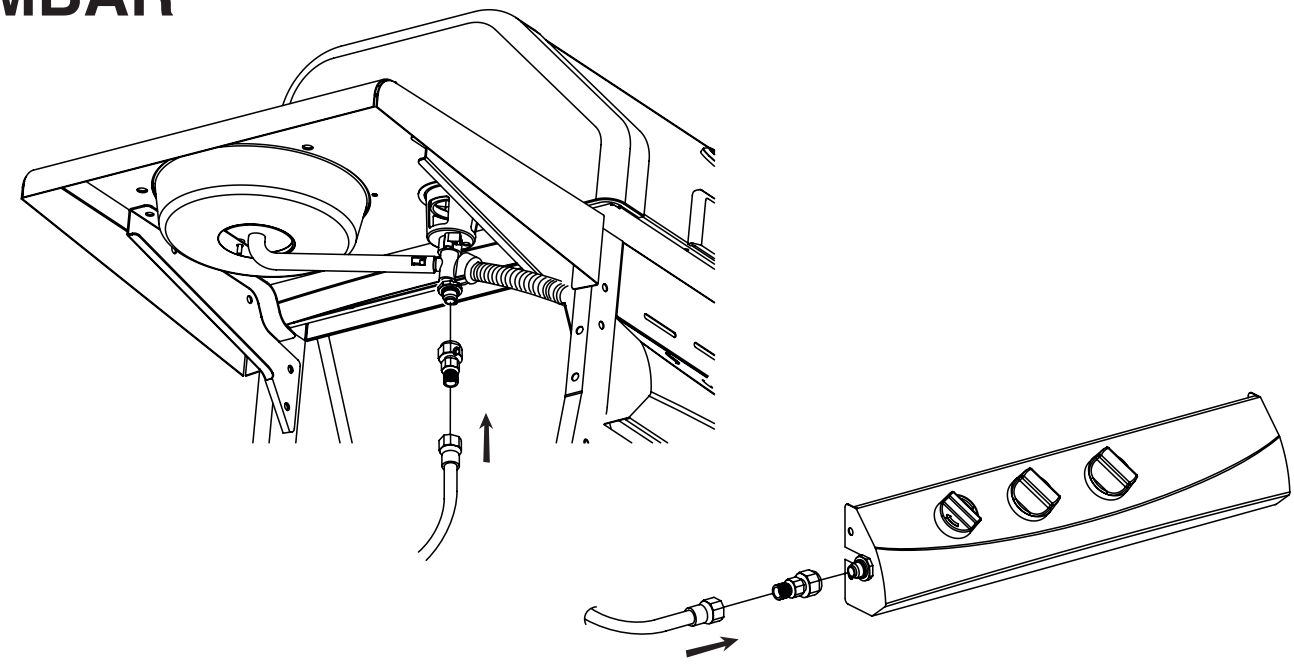


11

30-37 MBAR



50 MBAR



A		B	C	D	E	F			G		
	DK - GR - NL - NO - SE - EE LT - LV - CY - CZ - PL - MT HU - SI - SK	BARBECOOK	NASSAU CERAM WITH SIDE BURNER II+	NASSAU INOX I+ PROMOTIONAL MODEL NASSAU INOX II+ NASSAU CERAM WITHOUT SICE BURNER I+	I 3B/P G30/G31 - 30 mbar	14,0 kW	1019 gr/u	1001 gr/u	11,3 kW	822 gr/u	808 gr/u
	ES - GB - IE - PT				I 3P G31 - 37 mbar	13,7 kW		979 gr/u	11,0 kW		786 gr/u
	AT - DE - CH - LU - NL				I 3P G31 - 50 mbar	12,8 kW		915 gr/u	11,0 kW		786 gr/u
X	BE - CH - ES - FR - GB IE - IT - PT - CY				I 3+ G30/G31 - 28-30/37 mbar	13,7 kW	997 gr/u	979 gr/u	11,0 kW	800 gr/u	786 gr/u

SAEY
Home & Garden
Industrielaan 4
B - 8501 KORTRIJK - Heule Belgium

CE 0461/06

Injector hoofdbrander – Injecteur brûleur principal – Injector mainburner – Injektor Hauptbrenner – Iniettore bruciatore capo – Inyector para la hornilla principal – Injector queimador principal – Insprutningspumpen head gasbrännaren – Den store brænders dysetype – Suutin pääpolttimolle – Vstřikovací tryska hlavního hořáku – Vstrekovacia tryska hlavného horáku: typ – type – tipo – tyyppi 1,16

Injector markering zijbrander – Injecteur brûleur latéral – Injector side burner – Injektor Seitenkocher – Iniettore bruciatore laterale – Inyector para la hornilla lateral – Injector queimador lateral – Insprutningspumpen side gasbrännaren – Sidebrænders dysetype – Suutin sivukeittittimelle – Vstřikovací tryska bočního hořáku – Vstrekovacia tryska bočného horáku: typ – type – tipo – tyyppi 67

A: Land van bestemming – Pays de destination – Landesbezeichnung – Country identification – Paese della destinazione – País de la destinación – Pais de destino – Land av destinationen – Bestemmelsesland – Kohdemaa – Identifikace země – Identifikácia krajiny

B: Merk – Marque – Brand – Marke – Merkki – Varemaerke – Varumärke – Marca – Značka

C-D: Model – Modèle – Appliance model – Modell des Geräts – Modello – Modelo – Modell – Malli – Model

E: Gas categorie – Catégorie de gaz – Gas category – Gaskategorie – Categoria del gas – Categroría del gas – Categoria do gás – Gasa kategorien – Gastype – Kaasuluokitus – Kategorie plynu – Kategória plynu

F: Nominaal vermogen Hs met zijbrander voor type C – Capacité nominale avec brûleur latéral pour le type C – Nominal capacity Hs with sideburner for type C – Nominale Kapazität Hs mit Seitenkocher für Typ C – Capacità nominale Hs con bruciatore laterale per il tipo C – Capacidad nominal Hs con quemador lateral para el tipo C – Capacidade nominal Hs com queimador lateral para o tipo C – Nominell kapacitet Hs med den side gasbrännaren för typ C — Nominel ydelse tor type c med sidebrænder – Polttimon malli C sivukeittimellä – Nominální průtok s bočním hořákem pro typ C – Nominálny prietok s bočným horákom pre typ C

G: Nominaal vermogen Hs zonder zijbrander voor types D - Capacité nominale Hs sans brûleur latérale pour les types D - Nominal capacity Hs without sideburner for types D - Nominale Kapazität Hs ohne Seitenkocher für Typen D- Capienza nominale Hs senza bruciatore laterale per i tipi D - Capacidad nominal Hs sin hornilla lateral para los tipos D - Capacidade nominal Hs sem queimador lateral para os tipos D - Nominell kapacitet Hs utan den side gasbrännaren för typer D - Nominel ydelse for D typern uden sidebrænder - Polttimon malli D ilman sivuketintä – Nominální průtok bez bočního hořáku pro typ D – Nominálny prietok bez bočného horáku pre typ D

barbecook®

GB	SAFE USE, CARE AND ASSEMBLY MANUAL	18
F	GUIDE D'ASSEMBLAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	27
D	MONTAGE-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG	36
NL	HANDLEIDING EN GEBRUIKSAANWIJZING	45
E	INSTRUCCIONES DE MONTAJE, UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO	54
I	MANUALE PER IL MONTAGGIO, L'USO E LA MANUTENZIONE	63
P	GUIA DE MONTAGEM, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO	72
S	ANVISNINGAR FÖR MONTERING, ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL	81
DK	VEJLEDNING FOR SAMLING, BRUG & VEDLIGEHOLDELSE	90
FIN	OPAS KOKOAMISEEN, KÄYTTÖÖN JA KUNNOSSAPITOON	99
CZ	NÁVOD K MONTÁŽI, OBSLUZE A ÚDRŽBĚ	108

Read this manual before using the barbecue !

THE USE OF LAVAROCKS IS UNNECESSARY WITH THIS BARBECUE.

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

1. Immediately turn off the gas flow to the unit.
2. Extinguish any open flame.
3. Open the lid of the unit.
4. If the odour persists, immediately call your gas supplier or fire department for assistance.
5. Do not store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
6. A gas cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Failure to follow all of the Manufacturer's instructions could result in hazardous fires, explosions or property damage. The user is responsible for the proper assembly, installation and use of his barbecue.

Failure to follow all of the manufacturer's instructions could result in serious personal injury, or even death. **Any modification of the appliance may be dangerous.** Do not store the gas cylinder underneath the barbecue.

THIS BARBECUE IS FOR OUTDOOR USE ONLY

WARRANTY

The barbecook® comes with a two-year limited warranty on manufacturing defects, from the date of purchase and to the extent to which use of the appliance corresponds with these instructions for use. The receipt stating the date of purchase is valid as a guarantee card.

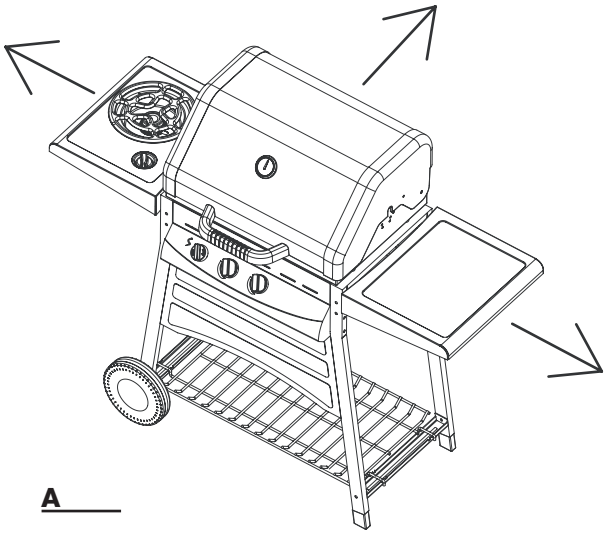
This barbecook® is not suited for professional use.

This warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal conditions of use and service.

The foregoing warranty does not apply to defects resulting from faulty installation, incorrect operation, disassembly, alterations or remodelling; misuse, misapplication, neglect, abuse, an accident, tornado, hurricane, or earthquake, or lack of proper maintenance, cleaning and care.

INSTALLATION

This appliance must be installed in accordance with all local regulations.



ADDITIONAL WARNINGS

Minimum clearance to adjacent combustible materials:

- 76 cm (30”) from furthest protruding edge on side of barbecue.
- 76 cm (30”) from furthest protruding edge on rear of barbecue.
- Always keep the area around the barbecue clean and clear of any combustible materials such as gasoline or other flammable liquids, paper or oily rags.
- Do not operate this barbecue under any overhanging or unprotected construction.
- Remember that this barbecue is for outdoor use only, in a well-ventilated area and at least 3m (10’) away from any dwelling or other building. The barbecue is not intended for use on any boat or recreational vehicle.
- Do not use in garages or in any other enclosed area.
- Do not leave your barbecue unattended while in operation.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the barbecue.
- Do not use while under the influence of drugs or alcohol.
- Do not store any spare cylinders, full or empty, underneath or near your barbecue.
- **Warning: accessible parts may be very hot. Do not allow children or pets to play anywhere near the barbecue.**
- **Do not move the barbecue while cooking.**

GAS CYLINDER

When purchasing a cylinder for your barbecue, it must be constructed and marked as meeting the specifications of the local standards. Check whether the bottle can supply sufficient gas, as stipulated for your barbecue model.

- Always keep the cylinder that is in use, securely fastened in an upright position.
- Always handle the tank valve with the utmost care.
- Never connect a cylinder without a regulator to the barbecue.
- Never connect an unregulated gas cylinder to the barbecue.
- **Always close the cylinder valve completely when the barbecue is not in use.**
- If the barbecue is not equipped with a tank clip the gas cylinder must be placed on the ground, next to the barbecue.
- Never store a spare cylinder, empty or full, near or underneath the barbecue when in operation.
- Never expose the cylinders to direct sunlight or excessive heat.

TRANSPORTATION AND STORAGE OF CYLINDER

Although the cylinder is completely safe when handled properly, misuse could result in an explosion or fire, which could cause serious personal injury and / or property damage.

To avoid unnecessary risks:

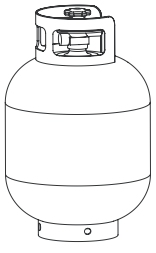
- Do not store the cylinder in any enclosed area such as a garage, and make sure that the storage area is well ventilated.
- Do not store the cylinder near any appliances or in any areas that could become hot, such as a vehicle or a boat.
- Make sure that the cylinder is out of reach of children.
- When transporting or storing the cylinder, make sure that it is in an upright position and not lying on its side.
- Do not smoke in the vicinity of the cylinder, especially when transporting it in a vehicle.

HOSE AND REGULATOR

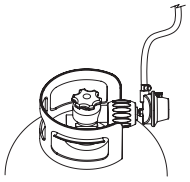
The hose and regulator are not provided by the manufacturer. You may only use a combination of hose and regulator that complies with all local standards, and that corresponds with the couplings of the gas cylinder and the gas type/nominal pressure indicated on the barbecue. Keep the hose as short as possible.

- Never connect this barbecue to an unregulated gas supply, or to another type of gas. Do not alter or change the hose or regulator in any way.
- Visually inspect the entire hose assembly before each use for evidence of wear or damage such as cracks, burns or cuts. If any damage is found, replace the assembly before using the barbecue. Only use a hose that complies with the national standards
- Do not allow any grease or other hot materials to fall on the hose, and make sure that the hose does not touch any hot surfaces of the barbecue.
- The connection fitting must be protected when it is disconnected from the cylinder. Do not allow the fitting to bump or drag on the ground, since nicks and scratches could help create a leak when it is reconnected to the cylinder.
- Do not twist the hose when connecting or disconnecting the gas cylinder.

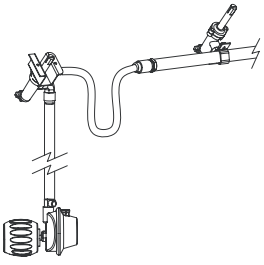
LEAK TESTING



B



C



D

Please note: model of the regulator can vary.

Perform a “Leak Test”

- Before lighting your barbecue for the first time.
- Every time the cylinder is refilled, or any component is replaced.
- At least once every year, preferably at the start of the season.

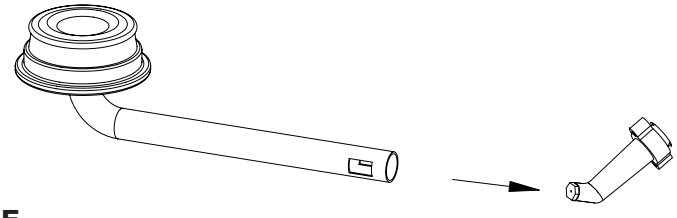
The “Leak Test” must be done outdoors, away from heat, open flames and flammable liquids. Do not smoke while performing the test. Use only a mixture of 50 /50 liquid soap and water for leak testing. Never use a match or open flame.

The following must be checked:

- The tank valve, including the threads into the tank (drawing C).
- Regulator fittings and tank connections (drawing C).
- All tank welds (drawing B).
- All hose connections (drawing D).

1. With a newly filled and tested propane tank attached to the barbecue and all the barbecue controls turned OFF, slowly open the cylinder valve one full turn.
2. Using a brush and soap, soak all the connections and components listed above and shown in drawings B, C, D.
3. Look carefully for bubbles forming, which is an indication of leaking gas.
4. Tighten the connections in the areas where the bubbles were visible until re-testing shows no indication of any leaks (shut off the cylinder while correcting any leaks).
5. Close the cylinder valve and ensure that all control valves are closed.
6. Do not use the barbecue if there are any leaks that cannot be stopped. Close the gas cylinder valve, remove the gas cylinder and seek assistance from a qualified gas appliance service mechanic or gas dealer.

PRIOR TO USE

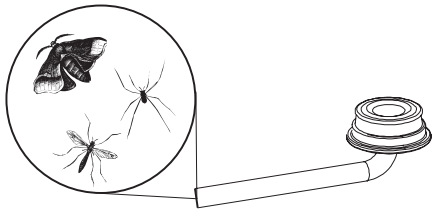


E

Do not use your barbecue until you have carefully read and fully understand all the information in this manual. Please ensure that:

- Your barbecue is properly assembled.
- There are no leaks in the system (see “Leak Test”).
- The burner is properly assembled, with the Venturi tubes seated over the valve outlets (drawing E), and that there is nothing blocking the Venturi tubes (drawing F).
- All the power cords and / or gas supply hoses will not touch or be near the surfaces that will get hot.
- The barbecue is in a safe location (see installation).

Ensure that the valve outlets (orifices) are inserted approximately 6mm (1/4½’) deep into the Venturi tubes, and that the valve outlets and Venturi tubes are more or less parallel to the bottom of the lower body.



F

WARNING

Natural Hazards – insects and spiders

During shipment or storage, small insects such as spiders could find their way into the Venturi tubes and nest or make webs. This could block the flow of gas through the Venturi tube, causing a smoky, yellowish flame, or prevent a burner from lighting. It could even cause the gas to burn outside the Venturi tube, which could seriously damage your barbecue. If these occur, turn off the gas flow and wait for the barbecue to cool down. When the barbecue has cooled down, remove the burner and clean out the Venturi tubes with a brush or pipe cleaner. Replace the burner and ensure that the Venturi tubes are seated over the orifices located on the gas valves. The Venturi tubes should be cleaned periodically, especially at the start of the season.

Note: Damage resulting from blocked Venturi tubes is not covered by the warranty, and is regarded as inadequate maintenance.

LIGHTING THE GRILL

Make sure you have followed all the checks, procedures and instructions indicated in the preceding sections before attempting to light the grill.

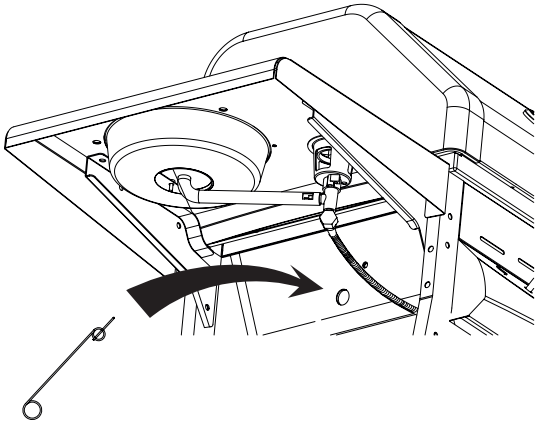
- Always **raise** the barbecue **lid** before lighting the burner.
- **Do not** bend directly over the barbecue while lighting, in case of backflash.
- Making sure all the control knobs are 'OFF'. Slowly and carefully open the gas cylinder valve. Wait for about five seconds before opening the burner valve and lighting the barbecue. This procedure allows the pressure to stabilise, and prevents activation of the flow control feature.

LIGHTING THE MAIN BURNER

- **Important:** Light **only one burner**!
- Once one burner is lit, the burner next to it can be lit by turning the control knob to "HIGH".
- **Never** light both burners at once.

USING THE IGNITOR TO LIGHT THE BURNER

- Raise the lid of the barbecue.
- Turn on the tank.
- Push in the control knob and turn it to the "HIGH" position.
- Turn the ignitor button until a clicking noise is heard (a spark is being generated).
- If the burner does not light after three attempts, turn the control knob to the "OFF" position and wait for the gas to clear (about 5 minutes). Repeat the aforementioned lighting procedure.
- If the burner still does not light, refer to the troubleshooting guide for help, or light with a long match as explained below.



G

MANUAL LIGHTING PROCEDURE

The barbecue has a small hole on the lower left and right side of the housing. These holes are situated towards the front of the barbecue, and are used to manually light the barbecue (Drawing G).

- Raise the lid of the barbecue.
- Place a lighted match through the hole, to within 1,3 cm (0,51") of the burner.
- Turn on the tank.
- Push in the burner knob and turn it to the "HIGH" position. If the burner does not light within 5 seconds, turn the control knob back to the "OFF" position and wait for the gas to clear.
- Wait for 5 minutes, and then repeat steps 1 to 4. If the burner still does not light after three attempts, consult the troubleshooting guide for help.

LIGHTING THE SECOND BURNER

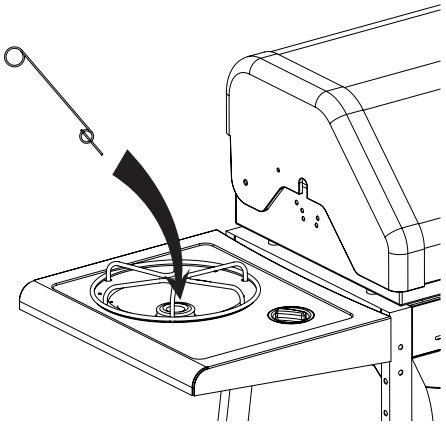
Turn the second control knob on the main control panel to the "HIGH" position. The unlit burner will automatically ignite.

LIGHTING THE SIDE BURNER WITH THE IGNITOR

Use the push-button igniter on the main control panel and the right control knob on the side burner panel.

- Push in the right control knob and turn it to the “HIGH” position.
- Turn the ignitor button until a loud click is heard, which is the spark being generated. Repeat several times if the burner does not light.
- If the burner does not light after several attempts, turn the right control knob off and wait for 5 minutes for the gas to clear.
- Repeat the above instructions. If the side burner still does not light, refer to the troubleshooting section for help or light the burner manually.

Note: The side burner is designed to accept a maximum weight of 9kg (20 lb). Do not overload the side burner!



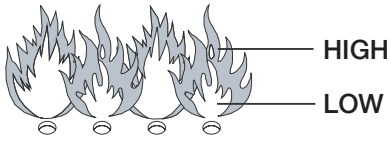
H

LIGHTING THE SIDE BURNER WITH A MATCH

- Place match in front ring of provided match holder.
- Insert a lit match through the hole, to within 1,3 cm (0,51”) of the side burner (Drawing H).
- Push in the burner knob and turn it to the “HIGH” position. If the burner does not light within 5 seconds, turn the control knob back to the “OFF” position and wait for 5 minutes for the gas to clear.
- Now repeat steps 1 to 3. If the burner still does not light after three attempts, consult the troubleshooting guide for help.

VISUALLY CHECK BURNER FLAME

- Adjust the flame by turning the knobs from ‘HIGH’ to ‘LOW’. The flames will be smaller when the knobs are in the ‘LOW’ position.
- If the flames come out of the burner box when the barbecue is in use, turn off the knobs immediately. Wait for 5 minutes for the gas to clear before lighting the burner again. Consult the troubleshooting guide if the problem persists.
- Always check the flame prior to each use. A good flame is almost entirely blue, with a little bit of yellow on top. If the flame is unusually small and mostly yellow, turn off the barbecue and check whether the Venturi tubes are blocked, or consult the troubleshooting guide for help.



SHUTTING DOWN THE BARBECUE AFTER USE

- Turn off the gas cylinder valve.
- Turn the burner control valve to the “OFF” position.

This sequence is important, as it prevents residual gas from being left in the system under pressure and will make the next use easier.

TIPS ON USING YOUR BARBECUE

FIRST USE

Before cooking, turn on the grill and operate on “HIGH” for about 15 minutes with the lid closed. Do not open the lid during this procedure. Open the lid and continue to run the grill on “HIGH” for another 5 minutes. Your grill should now be burnt in and ready to use.

PREPARATION

The barbecue should be preheated before adding any food. This is done by lighting the grill and running it at “HIGH” for up to ten minutes, with the lid closed. If the food you are cooking needs a lower temperature, turn the control knob to the required setting before adding food.

COOKING TIME

This is affected by many things, and experience in grilling will help you. The type of food, the thickness of the food, and even the weather can have an effect on cooking time. You will learn that on a hot day, a lower setting will work better and on a cold day a higher setting may work better.

FLARE-UPS

Flare-ups can increase the temperature in the grill and add to the build-up of grease, resulting in a higher risk of a grease fire. Some flare-ups are normal and are required to create smoke, which enhances the flavour of your food. To keep these flare-ups at the desired level, you should:

- Always trim fat from steaks / red meats before grilling.
- Cook chicken and pork at a lower setting.
- Make sure the grease drain hole is clear, and that the grease catcher is not full.
- Always cook with the lid down, and cook at the lowest efficient heat setting.

Note: with the lid down, you will maintain a more consistent temperature inside the cooking area and use less energy / gas.

HOW TO PREVENT FOOD FROM STICKING TO THE COOKING GRATES

- Marinating or lightly oiling the food before placing it on the cooking grates will help prevent food from sticking to the grate.
- Food may stick if turned too soon after being placed on the cooking grates. Let food cook for a few minutes before turning it, so that it will have time to sear properly.

WARNING :

- Do not leave your barbecue unattended, and watch out for children around the barbecue. Make sure the barbecue is functioning safely at all times.
- Do not move the barbecue while cooking.
- Do not use charcoal, wood or briquettes.
- Do not use lava rocks or ceramic briquettes.

CLEANING AND MAINTENANCE

To get many years of service out of your barbecue, perform the following procedures at least once a year, especially at the start of a new season. Purchase a barbecook® cover to protect your investment.

GRILL

Apply a light coating of cooking oil to the grating to prevent food from sticking. After each use, and after the barbecue has cooled down, scrub the grating with a non-abrasive brush. Alternatively, you can wash the grating with a special barbecook® cleaner, mild detergent or baking soda, but do not use a commercial oven cleaner.

BURNER AND VENTURI TUBES

It is important to remove the burner and Venturi tube and clean them at least twice a year, making sure that all dirt and rust are removed. Use a piece of wire to clean out the hole in the Venturi tube. Make sure the bottom housing is clean, and that all holes are clear. If the burner has been damaged or has rusted, replace it as soon as possible. If the burner is in good shape, reinstall it in the correct position. Also ensure that the Venturi tube is centred over the valve outlet.

STORAGE

When the outdoor cooking season is over and you are going to store the unit for the winter, please do the following:

- After removing and cleaning the burner and grill (lightly oil the grill after cleaning), wrap them in paper and store indoors.
- Cover the barbecue with a barbecook® cover if it is to be stored outdoors.
- Do not store the gas cylinder in an enclosed area.

When the barbecue is not in use, the gas must be turned off at the cylinder valve. The barbecue and cylinder should be stored outdoors, in a well-ventilated area. Do not store the barbecue in a garage or near heat. If there is a need for the barbecue to be stored indoors, remove the cylinder. The barbecue can be stored indoors if the cylinder is disconnected from the appliance and stored outside.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible causes	Corrective action
Burner will not light (match or ignitor)	• Blocked Venturi tubes	• Clean out blockage
Burners not hot enough	• Cylinder or gas supply valve turned off.	• Open cylinder or gas supply valve.
	• Venturi tubes not properly sealed over orifices	• Ensure proper Venturi tube assembly
	• Burner ports blocked	• Clean / replace burner
	• Low on or out of propane	• Refill cylinder
	• Regulator not fully tightened onto cylinder	• Tighten regulator fully onto cylinder (by hand). • Straighten fuel hose
Flames smoky, yellow	• Partially blocked Venturi tubes	• Clean out blockage
	• Excess cooking salts on burner	• Clean burner
Burner lights with match, but not with igniter	• Loose wire connection	• Check that all connections are tight
	• Broken electrode • Poor ground	• Ensure that collector box, burner and igniter are assembled properly.
	• Faulty igniter	• Replace ignitor
Flame blows out / down through base	• High wind conditions	• Relocate barbecue with the rear towards the wind.
	• Propane low	• Refill cylinder
Too much heat / excessive flare-up	• Excessive fat in meat	• Trim meat, turn down burner controls and / or fuel supply
	• Grease drain plugged	• Clean casting base and burner.
	• Cooking system not positioned correctly	• Position cooking system correctly
Flames under heat control console	• Blocked Venturi tubes	• Immediately shut off gas at source, allow grill to cool down and clean out Venturi tubes
Regulator humming	• This is not a defect or a hazard	• Temporary condition caused by high outside temperatures and a full propane cylinder.
Incomplete flame	• Plugged, rusted or leaking burner	• Clean / replace burner
Warming rack does not fit	• Legs are angled too narrowly, or too widely	• The warming rack legs are adjustable. Bend them to fit into the warming rack holes.

FR

GUIDE D'ASSEMBLAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Lisez ce guide jusqu'au bout avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour consultation ultérieure !

IL NE FAUT PAS UTILISER DES PIERRES DE LAVE AVEC CE BARBECUE.

AVERTISSEMENT

Le simple fait d'ignorer ces instructions peut provoquer un feu ou une explosion.
Il est de votre responsabilité de veiller à ce que votre appareil soit bien monté, bien installé et bien entretenu.
Le fait de ne pas suivre les instructions de ce manuel peut provoquer de graves blessures et/ou endommager le matériel.
Toute modification du barbecue est dangereuse et interdite.

POUR VOTRE SECURITE

Si vous détectez une odeur de gaz:

1. Coupez immédiatement l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.
5. Ne rangez pas d'essence ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables près du barbecue ou de tout autre appareil ménager.
6. Si vous avez une bonbonne de gaz additionnelle, gardez-la loin du barbecue ou de tout autre appareil ménager.

AVERTISSEMENT

Suivez attentivement la marche à suivre pour détecter les fuites de gaz avant d'utiliser le barbecue, même s'il a été assemblé par le détaillant. Ne tentez jamais d'allumer le barbecue sans avoir d'abord lu la section 'Allumage' du présent guide.

CE BARBECUE EST CONÇU POUR ETRE UTILISE A L'EXTERIEUR SEULEMENT.

GARANTIE

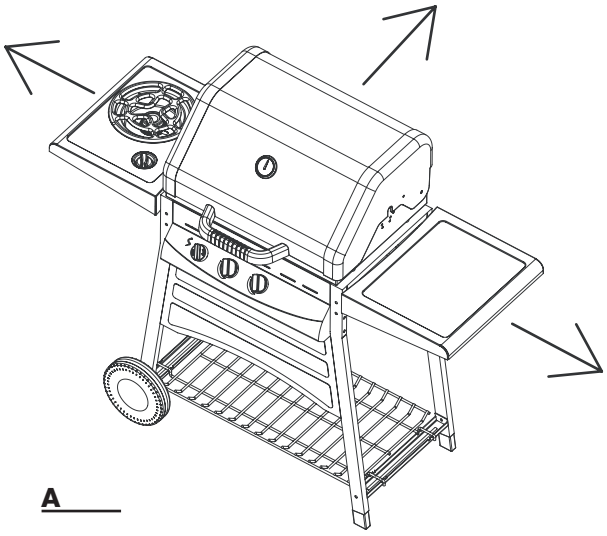
Votre barbecook® est garanti deux ans à partir de la date d'achat du barbecue, contre tout vice de fabrication et pour autant qu'il soit utilisé selon les spécifications de ce mode d'emploi. Le reçu ou le ticket de caisse du commerçant tient lieu de garantie.

Cette garantie se limite à la réparation ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses à la suite d'un usage normal.

Cette garantie ne s'applique pas aux défaillances qui résultent d'une mauvaise installation, d'une utilisation inappropriée, du démontage, d'une modification, d'un usage abusif, d'une négligence, d'un accident, d'une tornade, d'un ouragan, d'un tremblement de terre ou encore d'un manque d'entretien ou de nettoyage.

INSTALLATION

Cet appareil doit être installé conformément à tous les règlements en vigueur.



A

AVERTISSEMENTS ADDITIONNELS

Distance minimale des matériaux combustibles :

- 76 cm du côté du foyer, 76 cm de l'arrière du foyer (Voir illustration A).
- Gardez toujours la zone environnante propre et n'y laissez aucune matière combustible telle que de l'essence, du liquide inflammable, du papier ou des linges huileux.
- N'utilisez pas le barbecue sous une structure en porte-à-faux ou non protégée.
- Cet appareil est conçu pour un **usage extérieur seulement** et ne doit pas être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.
- Utilisez ce barbecue à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, à au moins 3 m de toute habitation ou structure.
- Ne l'utilisez ni dans un garage ni dans un endroit clos.
- Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
- N'obstruez pas la combustion ni le passage de l'air autour du barbecue.
- N'utilisez pas le barbecue si vous êtes sous l'influence de la drogue ou de l'alcool.
- Ne rangez pas de bonbonne de gaz (pleine ou vide) à proximité du barbecue.
- **Attention : des parties accessibles peuvent être très chaudes ! Eloignez les jeunes enfants !**
- **Ne déplacez pas l'appareil lors de son fonctionnement.**

BONBONNE DE GAZ

N'utilisez qu'une bonbonne de gaz conforme à toutes les normes et exigences nationales. Veillez à ce que la bonbonne soit en mesure de diffuser suffisamment de gaz pour rencontrer les exigences du modèle dont vous disposez.

- Gardez la bonbonne toujours en position verticale.
- Manipulez toujours les robinets de la bonbonne avec soin.
- Ne jamais connecter une bonbonne de gaz sans détendeur au barbecue.
- Fermez les robinets de la bonbonne de gaz après usage.
- Si l'appareil n'est pas muni d'un support bouteille, la bonbonne doit être placée au niveau du sol, près de l'appareil.
- Ne branchez jamais de bonbonne non certifiée au barbecue.
- Ne jamais placer la bonbonne de réserve ou bonbonne vide sous l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- N'exposez jamais la bonbonne à une chaleur excessive ou aux rayons intenses du soleil.
- N'insérez jamais de corps étranger dans le raccord de la bouteille, car vous risqueriez d'endommager la soupape. Une soupape endommagée pourrait laisser fuir le gaz, ce qui accroîtrait les risques d'explosion, d'incendie, de dommages matériels, de blessures graves ou mortelles.

TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DE LA BOUTEILLE

La bonbonne de gaz ne présente aucun danger pourvu qu'elle soit utilisée adéquatement. Si elle est utilisée incorrectement, elle pourrait exploser ou prendre feu, et causer des blessures graves et des dommages matériels importants.

Pour réduire les risques:

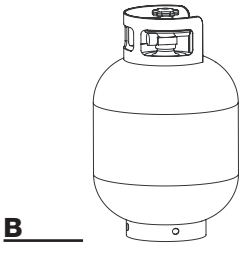
- Ne rangez jamais la bonbonne dans un endroit clos tel un garage et assurez-vous que l'endroit choisi est bien aéré.
- Ne rangez pas la bonbonne près d'appareils ménagers ni dans des endroits qui pourraient devenir chauds, comme un véhicule ou bateau.
- Gardez la bonbonne hors de portée des enfants.
- Transportez et rangez toujours la bonbonne dans une position verticale, ne pas tourner sur le côté
- Ne fumez pas à proximité de la bouteille, surtout durant le transport dans un véhicule.

TUYAU ET DETENDEUR

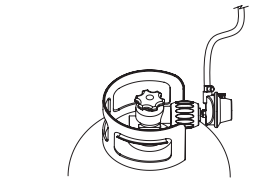
Le tuyau et le détendeur ne sont pas fournis par le fabricant. Vous devez utiliser un ensemble tuyau/détendeur reconnu et conforme aux normes locales/nationales et adapté au type de gaz et aux pressions apparaissant sur la fiche signalétique de l'appareil. Le tuyau doit être le plus court possible.

- Ne branchez jamais ce barbecue à une alimentation sans détendeur. Ne modifiez d'aucune façon le détendeur et le tuyau.
- Avant chaque utilisation, vérifiez l'état du tuyau pour vous assurer qu'il ne présente aucune craquelure, brûlure ni coupure ou usures éventuelles. S'il est endommagé, remplacez le tuyau avant d'utiliser le barbecue, selon les normes.
- Assurez-vous qu'aucune graisse ni autre substance chaude ne coule sur le tuyau, et que ce dernier n'est en contact avec aucune pièce chaude du barbecue.
- Le raccord du détendeur doit être protégé lorsqu'il n'est pas branché à une bouteille.
- Assurez-vous qu'il n'est jamais frappé ni traîné sur le sol, car une simple égratignure pourrait compromettre l'étanchéité de la connexion.
- Ne pas tordre le tuyau lorsque vous branchez ou débranchez la bouteille.

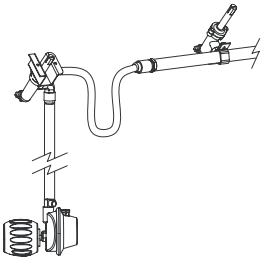
TEST DE FUITE



B



C



D

Remarque : le détendeur peut différer quelque peu de celui-ci.

Vous DEVEZ faire un "essai d'étanchéité" :

- Avant d'allumer le barbecue pour la première fois.
- Chaque fois que la bonbonne est remplie, ou qu'une pièce est remplacée.
- Au moins une fois par an, de préférence au début de la saison.
- Après une longue période d'entreposage ou de non-utilisation.

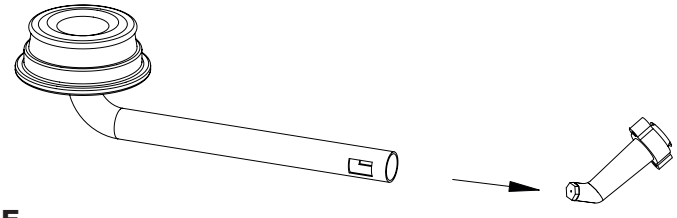
L'essai d'étanchéité doit être effectué à l'extérieur, à l'écart de toute source de chaleur, de toute flamme nue et de tout liquide inflammable. Ne fumez jamais durant l'essai d'étanchéité. Utilisez simplement une solution moitié eau, moitié savon liquide pour détecter les fuites. N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue.

L'étanchéité doit être vérifiée aux endroits suivants :

- La valve et les filets de la bonbonne (illustration C).
- Toutes les soudures de la bonbonne (illustration B).
- Le raccord du détendeur et la connexion à la bonbonne (illustration C).
- Toutes les connexions du tuyau (illustration D).

1. Une fois que la bonbonne pleine est raccordée au barbecue et que les commandes des brûleurs sont sur la position « OFF », tournez lentement la valve de la bonbonne d'environ un tour.
2. Trempez un pinceau dans l'eau savonneuse et badigeonnez tous les endroits susmentionnés et indiqués sur les illustrations B, C et D.
3. Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz.
4. Dans un tel cas, resserrez les connexions où des bulles sont apparues et refaites l'essai (refermez la valve de la bonbonne pendant que vous resserrez les connexions).
5. Refermez la valve de la bonbonne et assurez-vous que les commandes des brûleurs sont sur la position "OFF".
6. Si vous ne réussissez pas à arrêter une fuite, n'utilisez pas le barbecue. Fermez la valve de la bouteille, débranchez la bonbonne du barbecue et contactez un technicien qualifié pour réparer les appareils à gaz ou votre détaillant de gaz.

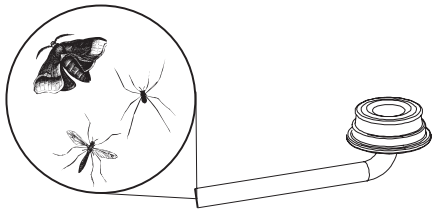
AVANT LA PREMIERE UTILISATION



E

Avant d'utiliser votre barbecue, prenez le temps de lire et de bien comprendre tous les renseignements qui figurent dans le présent guide et assurez-vous :

- Que le barbecue a été assemblé correctement.
- Qu'il n'y a aucune fuite de gaz (voir la section «Essai d'étanchéité»).
- Que les brûleurs sont bien installés (la valve doit être engagée dans le venturi – illustration E) et qu'ils ne sont pas obstrués (illustration F).
- Qu'aucun tuyau de gaz ni cordon électrique ne touche aux surfaces qui deviendront chaudes.
- Que le barbecue est situé dans un endroit qui ne présente aucun danger (voir la section «Installation»).



F

AVERTISSEMENT

Risques naturels – araignées et autres insectes :
durant le transport ou l'entreposage, il arrive que des araignées et autres insectes pénètrent dans les venturis et y fassent leur nid, ce qui pourrait obstruer le passage du gaz dans le venturi et produire une flamme jaune ou simplement empêcher le brûleur de s'allumer. L'obstruction pourrait même faire brûler le gaz à l'extérieur du venturi, ce qui pourrait sérieusement endommager le barbecue. Si cela se produit, fermez la valve de la bonbonne et laissez refroidir le barbecue. Une fois que le barbecue est refroidi, sortez le brûleur en question et nettoyez l'intérieur du venturi avec une brosse ou un cure-pipe. Réinstallez le brûleur en vous assurant que la valve est engagée dans le venturi. Les venturis des brûleurs doivent être nettoyés périodiquement, surtout au début de la saison.

Remarque : les dommages causés par des venturis obstrués ne sont pas couverts par la garantie.

ALLUMAGE

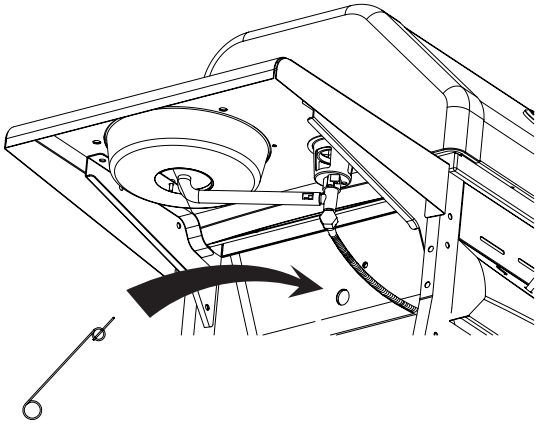
- Ouvrez toujours le couvercle avant d'allumer le barbecue.
- Ne vous penchez jamais directement au-dessus du barbecue lors de l'allumage.
- Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs sont sur la position «OFF », puis ouvrez lentement la valve de la bonbonne de gaz. Avant d'ouvrir la commande d'un brûleur et d'allumer le barbecue, attendez environ cinq secondes pour permettre à la pression de se stabiliser.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

- **Important :** Allumez un brûleur **à la fois**.
- Une fois qu'un brûleur est allumé, il suffit de mettre la commande du brûleur adjacent sur la position "HIGH" pour l'allumer.
- **Ne tentez jamais** d'allumer les deux brûleurs en une fois.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL AVEC L'ALLUMEUR

- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Ouvrez la valve de la bonbonne de gaz.
- Tournez la commande du brûleur tout en appuyant dessus et mettez-la sur la position "HIGH".
- Tournez le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que vous entendiez un déclic, indiquant qu'il produit une étincelle.
- Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, fermez le gaz et attendez cinq minutes avant d'essayer à nouveau, de façon à laisser au gaz le temps de se disperser. Faites une nouvelle tentative en répétant les étapes précédentes.
- Si le brûleur ne s'allume toujours pas, consultez le guide de dépannage ou allumez-le avec une longue allumette.



G

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL AVEC UNE ALLUMETTE

Sur la partie inférieure gauche et droite du boîtier du barbecue, il y a un petit trou qui est conçu pour permettre l'allumage avec une allumette. Voici comment procéder.

- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Mettez une allumette enflammée dans le trou et approchez-la à 13 mm du brûleur.
- Ouvrez la valve de la bonbonne de gaz.
- Tournez la commande du brûleur tout en appuyant dessus et mettez-la sur la position «HIGH».Le brûleur devrait alors s'allumer. S'il n'est toujours pas allumé après cinq secondes, fermez le gaz et attendez cinq minutes avant d'essayer à nouveau, de façon à laisser au gaz le temps de se disperser.
- Faites une nouvelle tentative en répétant les étapes précédentes. Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, consultez le guide de dépannage.

ALLUMAGE DU SECOND BRULEUR

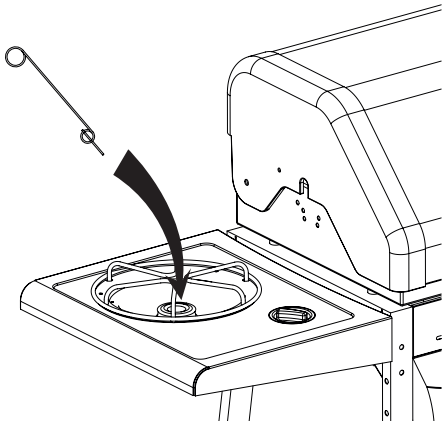
Mettez la commande du brûleur sur la position "HIGH". Ce dernier s'allumera aussitôt.

ALLUMAGE DU BRULEUR LATERAL OPTIONNEL

Pour allumer le brûleur latéral, utilisez le bouton de l'allumeur sur le panneau de commande principal et la commande de gaz sur le panneau du brûleur latéral.

- Tournez la commande du brûleur tout en appuyant dessus et mettez-la sur la position "HIGH".
- Appuyez sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que vous entendiez un déclic indiquant qu'il produit une étincelle. Répétez plusieurs fois si le brûleur ne s'allume pas aussitôt.
- Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, fermez le gaz et attendez cinq minutes avant d'essayer à nouveau, de façon à laisser au gaz le temps de se disperser.
- Faites une nouvelle tentative en répétant les étapes précédentes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, consultez le guide de dépannage ou allumez-le avec une allumette.

Remarque : Le brûleur latéral peut supporter jusqu'au 9 kg. Assurez-vous de ne jamais le surcharger.



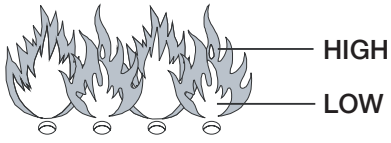
H

ALLUMAGE DU BRULEUR LATERAL OPTIONNEL AVEC UNE ALLUMETTE

- Placez une allumette dans l'anneau avant du porte-allumette.
- Mettez une allumette enflammée dans le trou et approchez-la à 13 mm du brûleur.
- Tournez la commande du brûleur tout en appuyant dessus et mettez-la sur la position « HIGH ». Le brûleur devrait alors s'allumer. S'il n'est toujours pas allumé après cinq secondes, fermez le gaz et attendez cinq minutes avant d'essayer à nouveau, de façon à laisser au gaz le temps de se disperser.
- Faites une nouvelle tentative en répétant les étapes précédentes. Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, consultez le guide de dépannage.

CONTROLE VISUEL DES FLAMMES DES BRULEURS

- Si les flammes du brûleur sortent du barbecue pendant l'utilisation, fermer immédiatement la commande du brûleur. Attendre 5 minutes pour clarifier le gaz avant de rallumer le brûleur. Si le problème persiste, consulter le guide de dépannage.
- Inspecter visuellement les flammes à chaque allumage. Une bonne flamme devrait être plutôt bleue avec un peu de jaune à l'extrémité. Si la flamme est anormalement petite ou plutôt jaune, éteindre le barbecue et vérifier les tubes venturi en cas d'obstruction, ou consulter le guide de dépannage.



POUR ETEINDRE LE BARBECUE

- Fermez la valve de la bouteille.
- Mettez la commande du brûleur sur la position "OFF".

Il est important de fermer la valve de la bonbonne en premier, car il sera plus facile d'allumer le barbecue la prochaine fois, et vous éviterez de laisser du gaz sous pression dans le système.

CONSEILS D'UTILISATION DU BARBECUE

PREMIERE UTILISATION

Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez-le et faites-le chauffer sur "HIGH", le couvercle fermé, pendant 15 minutes. N'ouvrez pas le couvercle pendant cette procédure. Ouvrez le couvercle et continuez à réchauffer pendant 5 minutes. Les résidus de fabrication devraient alors être brûlés.

PREPARATION

Le barbecue devrait toujours être préchauffé avant d'y placer les aliments. Fermez le couvercle et réchauffez la surface de cuisson pendant dix minutes ou moins sur "HIGH",. Si les aliments doivent être cuits à basse température, réglez les commandes des brûleurs en conséquence avant de déposer les aliments sur les grilles.

TEMPS DE CUISSON

Le temps de cuisson est influencé par de nombreux facteurs, dont la nature et l'épaisseur des aliments, et même la température extérieure. Avec l'expérience, il vous sera plus facile de déterminer le temps de cuisson.

FLAMBEES

Les flambées sont normales dans un barbecue et elles contribuent à accroître la saveur des aliments. Toutefois, si elles sont trop importantes, elles peuvent faire grimper la température du barbecue et entraîner l'accumulation de graisse, ce qui accroît les risques d'incendie. Pour contrôler les flambées :

- Coupez l'excédent de gras des steaks et autres pièces de viande rouge.
- Cuisez le porc et le poulet à une température moins élevée.
- Assurez-vous que le trou d'écoulement de la graisse n'est pas bouché et que le contenant à graisse n'est pas plein.
- Fermez le couvercle et réglez les brûleurs à la température la plus basse possible.

Remarque : Lorsque le couvercle est fermé, la température à l'intérieur est plus uniforme et le barbecue consomme moins de gaz.

AVERTISSEMENT

- Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance, surtout s'il y a des enfants ou animaux à proximité.
- Veillez à toujours l'utiliser de façon sécuritaire.
- Ne le déplacez jamais pendant la cuisson.
- Ne pas utiliser de bois ou de charbon de bois.
- Ne pas utiliser des briquettes de céramique.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour prolonger la durée utile de votre barbecue, effectuez les vérifications suivantes au moins une fois par an, surtout au début de la saison. Achetez une housse barbecook® pour le protéger.

GRILLES

Huilez légèrement les grilles pour empêcher les aliments de coller. Après chaque utilisation, laissez refroidir le barbecue puis nettoyez les grilles avec une brosse non abrasive. Les grilles peuvent être nettoyées avec le nettoyant pour émail barbecook®, un détergent doux ou du bicarbonate de soude. N'utilisez pas de nettoyant pour four.

BRULEURS ET VENTURIS

Les brûleurs et les venturis doivent être retirés du barbecue et nettoyés au moins deux fois par an. Enlevez la saleté et la rouille et nettoyez bien les venturis. Servez-vous d'un fil métallique pour nettoyer l'orifice du venturi. Assurez-vous que le fond du barbecue est propre et qu'aucun des trous n'est obstrué. Réinstallez le brûleur exactement comme il était en vous assurant que le venturi est bien centré sur la sortie de la valve. Si l'un des brûleurs est endommagé ou perforé par la rouille, remplacez-le.

ENTREPOSAGE

Le barbecue doit être remisé durant l'hiver. Voici quelques conseils à ce sujet:

- Retirez et nettoyez les brûleurs et les grilles (huilez légèrement les grilles après le nettoyage), enveloppez-les dans du papier et rangez-les à l'intérieur.
- Le barbecue peut être recouvert d'une housse barbecook® et remisé à l'extérieur.
- La bonbonne ne doit jamais être remisée dans un endroit clos.

Lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue, fermez toujours la valve de la bonbonne et rangez le barbecue ainsi que la bonbonne à l'extérieur, dans un endroit bien aéré. Ne l'entreposez pas dans un garage, ni à proximité d'une source de chaleur. Si vous tenez à remiser le barbecue à l'intérieur, retirez la bonbonne de gaz et laissez-la à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, et assurez-vous que le capuchon de sûreté est bien vissé sur la valve.

GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer le brûleur (avec l'allumeur ou une allumette)	• Venturi obstrué	• Nettoyer le venturi
Chaleur insuffisante	• Valve de la bonbonne de gaz ou valve d'alimentation en gaz fermée.	• Ouvrir la valve de la bonbonne de gaz ou la valve d'alimentation en gaz.
	• Venturi mal installé sur la valve	• Réinstaller le venturi sur la valve
	• Orifices du brûleur obstrués	• Déboucher les orifices ou remplacer le brûleur
	• Bonbonne vide ou presque vide	• Remplir la bouteille
	• Régulateur mal vissé sur la bouteille	• Serrer le raccord du régulateur • Redresser le tuyau d'alimentation
Flammes jaunes	• Venturi partiellement obstrué	• Nettoyer le venturi
	• Sel sur le brûleur	• Nettoyer le brûleur
Impossible d'allumerle brûleur avec l'allumeur	• Fil d'allumeur mal branché	• Vérifier toutes les connexions
	• Électrode d'allumeur brisée • Mauvaise mise à la masse	• Vérifier l'assemblage de la boîte de jonction, du brûleur et de l'allumeur
	• Allumeur défectueux	• Remplacer l'allumeur
Flammes jaillissantdu dessous	• Temps venteux	• Orienter le barbecue de sorte que l'arrière soit face au vent
	• Bonbonne presque vide	• Remplir la bouteille
Chaleur et flambéesexcessives	• Aliments trop gras	• Couper l'excédent de gras ou réduire la chaleur
	• Trou d'écoulement bouché	• Nettoyer le boîtier du barbecue et le brûleur
	• Système de cuisson mal placé	• Placer le système de cuisson adéquatement
Flammes derrièrele panneau de commande	• Venturis bouchés	• Couper immédiatement le gaz, laisser refroidir le barbecue et déboucher les venturis
Bourdonnementdu régulateur	• Situation temporaire causée par une température élevée à l'extérieur et une bonbonne pleine	• Phénomène normal qui ne présente aucun problème ni danger
Flamme incomplète	• Brûleur bouché, rouillé ou perforé	• Nettoyer ou remplacer le brûleur
Impossible d'installerle réchaud	• Espacement des tiges trop grand ou trop petit	• Les tiges du réchaud sont ajustables. Courber les tiges pour qu'elles s'insèrent dans les trous prévus.

D

MONTAGE-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Lesen Sie dieses Handbuch vor Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie es sorgfältig auf !

BEI DIESEM GASGRILL SIND LAVASTEINE ÜBERFLÜSSIG.

WARNHINWEIS

Falls diese Anweisungen nicht beachtet werden, besteht Brand- oder Explosionsgefahr!
Sie sind dafür verantwortlich, dass der Apparat ordnungsgemäß aufgebaut, installiert und instand gehalten wird. Wenn die Anweisungen in diesem Handbuch nicht beachtet werden, kann es zu ernsten Verletzungen und/oder Materialschäden kommen.
Jegliche Umrüstung und Änderung des Grills ist gefährlich und verboten!

ZU IHRER EIGENEN SICHERHEIT

Falls Sie Gasgeruch bemerken :

1. Sofort die Gaszufuhr des Apparats unterbrechen.
2. Offene Flammen löschen.
3. Den Deckel öffnen.
4. Falls der Gasgeruch weiterhin festzustellen ist, wenden Sie sich unverzüglich an Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr.
5. Niemals Benzin oder andere leicht entzündliche Flüssigkeiten oder Gase in Nähe des Grills oder eines anderen Haushaltsgerätes aufbewahren.
6. Falls Sie eine zusätzliche Gasflasche besitzen, bewahren Sie diese weit entfernt vom Grill und allen anderen Haushaltsgeräten auf.

WARNHINWEIS

Beachten Sie aufmerksam die angegebene Vorgehensweise, um vor Benutzung des Grills Gaslecks aufzuspüren, selbst wenn der Grill vom Händler zusammengebaut wurde. Versuchen Sie niemals, den Grill anzuzünden, bevor Sie den Abschnitt “Anzünden” im vorliegenden Handbuch gelesen haben.

DIESER GRILL DARF AUSSCHLIESSLICH IM FREIEN VERWENDET WERDEN.

GARANTIE

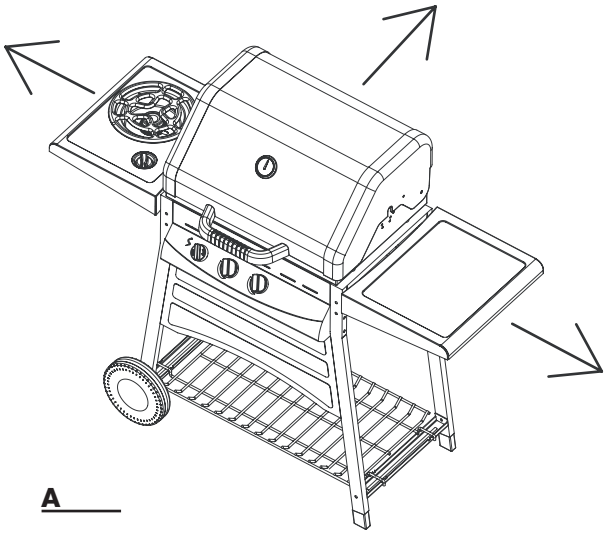
Auf Ihr barbecook® genießen Sie eine zweijährige Garantie (ab Kaufdatum) gegen alle Fertigungsmängel und insofern der Grill gemäß der vorliegenden Bedienungsanleitung verwendet wird. Die Quittung oder der Kassenzettel des Händlers gelten als Garantiebeleg.

Diese Garantie ist auf die Reparatur oder die Auswechslung der Teile beschränkt, die sich bei normaler Nutzung als fehlerhaft erweisen.

Diese Garantie gilt nicht für Defekte, die auf eine falsche Installation, unsachgemäße Nutzung, Demontage, Umänderung, missbräuchliche Nutzung, Nachlässigkeit, Unfall, Tornado, Orkan, Erdbeben oder mangelhafte Instandhaltung oder Reinigung zurückzuführen sind.

INSTALLATION

Der Apparat muss gemäß allen geltenden Vorschriften installiert werden.



ZUSÄTZLICHE WARNHINWEISE

Mindestabstand von brennbarem Material :

- 76 cm seitlich vom Herd, 76 cm an der Rückseite des Herds (siehe Abbildung A).
- Halten Sie den umliegenden Bereich immer sauber und lassen Sie kein brennbares Material wie Benzin, flammbare Flüssigkeiten, Papier oder ölige Lappen herumliegen.
- Verwenden Sie den Grill niemals unter einer fliegend gelagerten oder nicht geschützten Struktur.
- Dieser Apparat darf **ausschließlich im Freien** verwendet werden und darf nicht auf einem Boot oder in einem Freizeitfahrzeug benutzt werden.
- Den Grill ausschließlich im Freien an einer gut belüfteten Stelle benutzen, mindestens 3 m von gleich welchem Haus oder Bauwerk entfernt.
- Niemals in einer Garage oder einem geschlossenen Raum verwenden.
- Niemals den Grill unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals die Verbrennung oder den freien Luftzug um den Grill behindern.
- Den Grill niemals unter Einfluss von Alkohol oder Drogen verwenden.
- Niemals eine (leere oder volle) Gasflasche in Nähe des Grills aufstellen.
- **Achtung: bestimmte Teile können sehr heiß sein! Kleine Kinder vom Grill fernhalten!**
- **Den Apparat niemals während des Betriebs bewegen.**

GASFLASCHE

Ausschließlich Gasflaschen verwenden, die allen Normen und nationalen Vorschriften entsprechen. Darauf achten, dass die Gasflasche ausreichend Gas für die Anforderungen Ihres Grillmodells ausgeben kann.

- Die Gasflasche immer senkrecht aufstellen.
- Die Hähne der Gasflasche immer vorsichtig handhaben.
- Niemals eine Gasflasche ohne Druckminderventil an den Grill anschließen.
- **Die Hähne der Gasflasche nach Benutzung wieder verschließen.**
- Falls der Apparat nicht mit einer Stützvorrichtung für die Flasche versehen ist, muss die Flasche ebenerdig in Nähe des Apparats aufgestellt werden.
- Niemals eine nicht zertifizierte Gasflasche an den Grill anschließen.
- Niemals die Reserveflasche oder eine leere Gasflasche unter den Apparat oder in Nähe des Apparats aufstellen, wenn dieser in Betrieb ist.
- Die Gasflasche niemals übermäßiger Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Niemals Fremdkörper in den Anschluss der Flasche einführen, da hierdurch das Ventil beschädigt werden könnte. Ein beschädigtes Ventil kann dazu führen, dass Gas austritt, wodurch die Gefahr einer Explosion oder eines Brands sowie das Risiko von Materialschäden und ernsten oder sogar tödlichen Verletzungen ansteigen.

TRANSPORT UND LAGERUNG DER GASFLASCHE

Bei sachgemäßer Verwendung stellt eine Gasflasche keinerlei Gefahr dar. Bei unsachgemäßer Benutzung kann sie explodieren oder Feuer fangen und zu ernsten Verletzungen und beträchtlichen Sachschäden führen.

Zur Minimierung der Risiken :

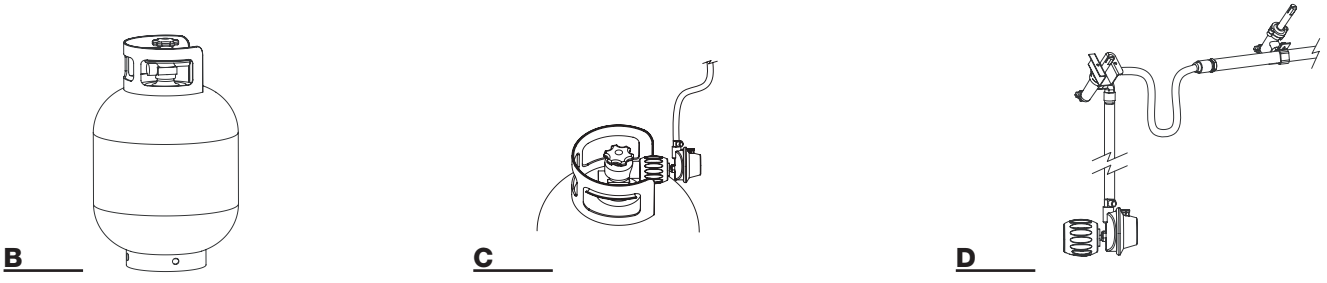
- Die Flasche niemals in einem geschlossenen Raum (z.B. Garage) aufbewahren und sicherstellen, dass der gewählte Ort gut belüftet ist.
- Die Gasflasche niemals in Nähe von Haushaltsgeräte oder an Stellen aufstellen, die sich aufheizen können, z.B. ein Fahrzeug oder Boot.
- Die Gasflasche außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Die Flasche immer in aufrechter Stellung transportieren und aufstellen, nicht auf die Seite legen
- Nicht in Nähe der Gasflasche rauchen, besonders nicht während des Transports in einem Fahrzeug.

SCHLAUCH UND DRUCKMINDERVENTIL

Der Schlauch und das Druckminderventil werden nicht vom Hersteller mitgeliefert. Sie müssen ein anerkanntes Schlauch/Druckminderventil-System verwenden, das den lokalen und nationalen Normen entspricht und an die Gasart sowie die Drücke angepasst ist, die auf dem Datenblatt des Apparats angegeben sind. Der Schlauch muss möglichst kurz sein.

- Den Grill niemals an eine Gasversorgung ohne Druckminderventil anschließen. Das Druckminderventil und der Schlauch dürfen auf gar keinen Fall irgendwie abgeändert werden.
- Vor jeder Benutzung den Zustand des Schlauchs überprüfen, um sicherzustellen, dass er keinerlei Risse, Verbrennungen, Schnitte oder Abnutzungserscheinungen aufweist. Falls er beschädigt ist, muss der Schlauch vor Benutzung des Grills ordnungsgemäß ausgewechselt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Fett und keine andere heiße Substanz auf den Schlauch tropft und dass dieser mit keinem heißen Teil des Grills in Berührung kommt.
- Der Anschluss des Druckminderventils muss fest verschlossen werden, wenn er nicht mit einer Gasflasche verbunden ist.
- Stellen Sie sicher, dass er niemals geschlagen oder über den Boden geschleift wird, da schon ein einfacher Kratzer die Dichtheit der Verbindung beeinträchtigen kann.
- Den Schlauch niemals verdrehen, wenn Sie ihn an der Gasflasche befestigen oder von dieser entfernen.

DICHTHEITSTEST



Hinweis: das Druckminderventil kann von der Abbildung abweichen.

Sie MÜSSEN eine „Dichtheitsprüfung“ vornehmen :

- Bevor der Grill zum ersten Mal angezündet wird.
- Jedes Mal, wenn die Gasflasche gefüllt wird oder wenn ein Bauteil ausgewechselt wird.
- Mindestens einmal pro Jahr, vorzugsweise zu Beginn der Saison.
- Nach längerer Lagerung oder Nichtbenutzung.

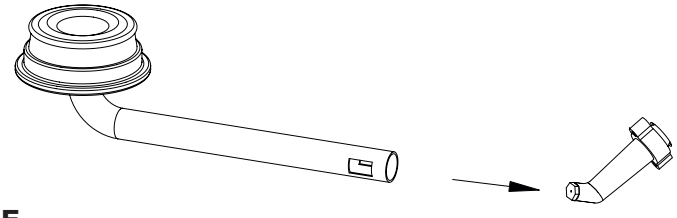
Die Dichtheitsprüfung muss im Freien, entfernt von allen Wärmequellen, offenen Flammen und brennbaren Flüssigkeiten vorgenommen werden. Niemals während der Dichtheitsprüfung rauchen. Einfach eine Lösung verwenden, die zur Hälfte aus Wasser und zur Hälfte aus flüssiger Seife besteht, um undichte Stellen aufzuspüren. Niemals ein Streichholz oder eine offene Flamme verwenden.

Die Dichtheit muss an den folgenden Stellen überprüft werden:

- Ventil und Gewinde der Gasflasche (Abbildung C).
- Sämtliche Schweißnähte der Flasche (Abbildung B).
- Anschluss des Druckminderventils und Verbindung mit der Gasflasche (Abbildung C).
- Sämtliche Anschlüsse des Schlauchs (Abbildung D).

1. Nachdem die volle Gasflasche an den Grill angeschlossen wurde und die Brennerregler in die Position „OFF“ gesetzt wurden, langsam das Ventil der Gasflasche um etwa eine Drehung öffnen.
2. Einen Pinsel in die Seifenlauge eintauchen und alle oben angegebenen und in den Abbildungen B, C und D aufgezeigten Stellen bestreichen.
3. Falls Gas austritt, sind Bläschen zu sehen.
4. In diesem Fall alle Verbindungsstellen, an denen Bläschen zu sehen sind, erneut fest anschließen und den Test wiederholen (das Ventil der Gasflasche schließen, während die Verbindungen wieder angeschlossen werden).
5. Das Ventil der Gasflasche wieder schließen und sicherstellen, dass alle Brennerregler in der Position „OFF“ stehen.
6. Falls es Ihnen nicht gelingt, eine undichte Stelle zu schließen, dürfen Sie den Grill nicht verwenden. Schließen Sie das Ventil der Gasflasche, trennen Sie die Gasflasche vom Grill und setzen Sie sich mit einem für die Reparatur von gasbetriebenen Apparaten qualifizierten Techniker oder mit Ihrem Gaslieferanten in Verbindung.

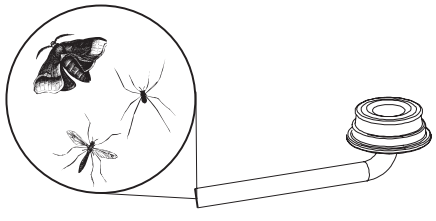
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG



E

Bevor Sie Ihren Grill benutzen, sollten Sie sich die Zeit nehmen und sämtliche Anweisungen und Informationen im vorliegenden Handbuch aufmerksam durchlesen und begreifen. Sie sollten sich vergewissern :

- Dass der Grill korrekt zusammengebaut wurde.
- Dass es keine undichten Stellen gibt, an denen Gas austritt (siehe Abschnitt „Dichtheitsprüfung“).
- Dass die Brenner korrekt installiert sind (das Ventil muss fest in die Venturidüse eingedrückt sein– Abbildung E) und dass sie nicht verstopft sind (Abbildung F).
- Dass kein Gasschlauch und kein Stromkabel mit den Flächen in Kontakt ist, die bei Benutzung des Grills heiß werden.
- Dass der Grill an einem ungefährlichen Ort aufgestellt ist (siehe Abschnitt „Installation“).



F

WARNHINWEIS

Natürliche Gefahren – Spinnen und andere Insekten:
Während des Transports oder der Lagerung kann es vorkommen, dass sich Spinnen oder andere Insekten in den Venturidüsen einnisten, wodurch der freie Strom des Gases durch die Düse behindert werden kann, so dass eine gelbe Flamme entsteht oder der Brenner sich überhaupt nicht anzünden lässt. Aufgrund der Verstopfung kann sogar Gas außerhalb der Venturidüse brennen, was den Grill ernsthaft beschädigen kann. Falls dies auftritt, das Ventil der Flasche schließen und den Grill abkühlen lassen. Nachdem der Grill abgekühlt ist, den fraglichen Brenner ausbauen und die Innenseite der Venturidüse mit einer Bürste oder einem Pfeifenreiniger säubern. Den Brenner wieder einbauen und sicherstellen, dass das Ventil sicher in die Venturidüse eingedrückt ist. Die Venturidüsen der Brenner müssen regelmäßig gereinigt werden, besonders zu Beginn der Saison.

Hinweis: Schäden aufgrund von verstopften Venturidüsen sind von der Garantie ausgeschlossen!

ANZÜNDEN

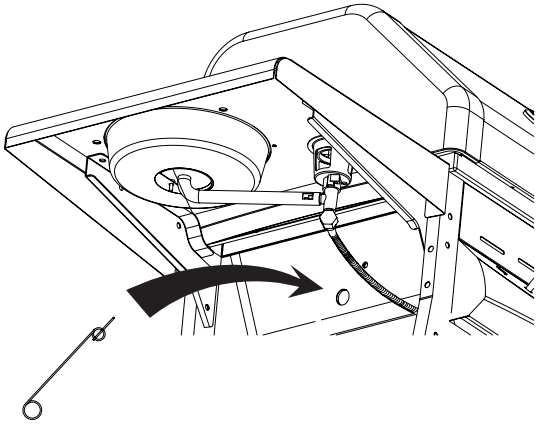
- **Immer den Deckel öffnen**, bevor Sie den Grill anzünden.
- Beugen Sie sich niemals beim Anzünden direkt über den Grill.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die Brennerregler in der Position „OFF“ stehen. Öffnen Sie dann langsam das Ventil der Gasflasche. Bevor Sie den Regler eines Brenners öffnen und den Grill anzünden, sollten Sie etwa fünf Sekunden warten, damit der Druck sich stabilisieren kann.

ANZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS

- **Wichtig:** Immer nur einen Brenner **auf einmal** anzünden.
- Nachdem ein Brenner angezündet wurde, braucht nur der Regler des daneben angeordneten Brenners auf „HIGH“ gesetzt zu werden, um diesen Brenner anzuzünden.
- **Versuchen Sie niemals**, beide Brenner gleichzeitig anzuzünden.

ANZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS MIT DER ZÜNDVORRICHTUNG

- Den Deckel des Grills öffnen.
- Das Ventil der Gasflasche öffnen.
- Den Regler des Brenners eindrücken und in die Position „HIGH“ drehen.
- Am Knopf der Zündvorrichtung drehen, bis Sie ein „Klick“ hören, das darauf hinweist, dass die Zündvorrichtung einen Funken erzeugt hat.
- Falls der Brenner nach drei Versuchen nicht zündet, die Gaszufuhr unterbrechen, fünf Minuten warten und erneut versuchen. So hat das Gas ausreichend Zeit, sich zu verflüchtigen. Versuchen Sie einen zweiten Zündvorgang, indem Sie obenstehende Schritte wiederholen.
- Falls der Brenner immer noch nicht zündet, lesen Sie den Abschnitt „Fehlersuche“ oder zünden Sie den Brenner mit einem langen Streichholz.



G

ANZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS MIT EINEM STREICHHOLZ

Links und rechts unten am Gehäuse des Grills befindet sich ein kleines Loch, durch das der Grill angezündet werden kann. Gehen Sie wie folgt vor.

- Den Deckel des Grills öffnen.
- Ein brennendes Streichholz durch das Loch einführen und bis etwa 13mm an den Brenner heranführen.
- Das Ventil der Gasflasche öffnen.
- Den Regler des Brenners eindrücken und in die Position „HIGH“ drehen. Der Brenner sollte nun zünden. Falls er nach fünf Sekunden noch immer nicht gezündet hat, die Gaszufuhr unterbrechen, fünf Minuten warten und erneut versuchen. So hat das Gas ausreichend Zeit, sich zu verflüchtigen.
- Versuchen Sie einen zweiten Zündvorgang, indem Sie obenstehende Schritte wiederholen. Falls der Brenner immer noch nicht zündet, lesen Sie den Abschnitt „Fehlersuche“.

ANZÜNDEN DES ZWEITEN BRENNERS

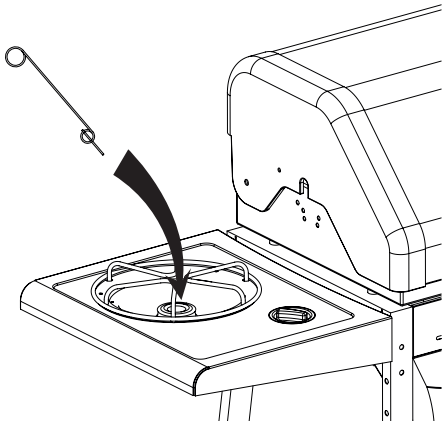
Den Regler des Brenners in die Position „HIGH“ setzen. Der Brenner zündet nun sofort.

ANZÜNDEN DES OPTIONALEN SEITLICHEN BRENNERS

Um den seitlichen Brenner zu zünden, verwenden Sie den Knopf der Zündvorrichtung am Hauptbedienfeld und den Gasregler am Bedienfeld des seitlichen Brenners.

- Den Regler des Brenners eindrücken und in die Position „HIGH“ drehen.
- Am Knopf der Zündvorrichtung drehen, bis Sie ein „Klick“ hören, das darauf hinweist, dass die Zündvorrichtung einen Funken erzeugt hat. Mehrmals wiederholen, falls der Brenner nicht sofort zündet.
- Falls er nach mehreren Versuchen noch immer nicht gezündet hat, die Gaszufuhr unterbrechen, fünf Minuten warten und erneut versuchen. So hat das Gas ausreichend Zeit, sich zu verflüchtigen.
- Versuchen Sie einen weiteren Zündvorgang, indem Sie obenstehende Schritte wiederholen. Falls der Brenner immer noch nicht zündet, lesen Sie den Abschnitt „Fehlersuche“ oder zünden Sie den Brenner mit einem Streichholz.

Hinweis: Der seitliche Brenner kann bis zu 9 kg tragen. Niemals überlasten!



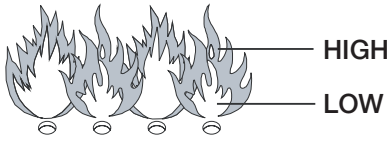
H

ANZÜNDEN DES OPTIONALEN SEITLICHEN BRENNERS MIT EINEM STREICHHOLZ

- Ein Streichholz in den vorderen Ring des Streichholzhalters einführen.
- Ein brennendes Streichholz durch das Loch einführen und bis etwa 13mm an den Brenner heranführen.
- Den Regler des Brenners eindrücken und in die Position „HIGH“ drehen. Der Brenner sollte nun zünden. Falls er nach fünf Sekunden noch immer nicht gezündet hat, die Gaszufuhr unterbrechen, fünf Minuten warten und erneut versuchen. So hat das Gas ausreichend Zeit, sich zu verflüchtigen.
- Versuchen Sie einen erneuten Zündvorgang, indem Sie obenstehende Schritte wiederholen. Falls der Brenner nach drei Versuchen immer noch nicht zündet, lesen Sie den Abschnitt „Fehlersuche“.

SICHTKONTROLLE DER FLAMMEN DER BRENNER

- Falls die Flammen des Brenners während der Benutzung aus dem Grill hervortreten, sofort die Brennerregler schließen. Fünf Minuten warten, damit das Gas sich verflüchtigen kann, bevor Sie den Brenner erneut zünden. Falls das Problem weiterhin besteht, den Abschnitt „Fehlersuche“ lesen.
- Die Flammen bei jedem Anzünden einer Sichtprüfung unterziehen. Eine gute Flamme muss eher blau aussehen, mit einem dünnen gelben Rand. Falls die Flamme anormal klein oder eher gelblich ist, den Grill ausdrehen und die Venturidüsen auf Verstopfungen prüfen oder den Abschnitt „Fehlersuche“ lesen.



AUSDREHEN DES GRILLS

- Das Ventil der Gasflasche schließen.
- Die Brennerregler in die Position „OFF“ setzen.

Es ist wichtig, zunächst das Ventil der Gasflasche zu schließen, da es somit einfacher ist, den Grill beim nächsten Mal wieder anzuzünden. Außerdem wird hierdurch vermieden, dass sich weiterhin Gas unter Druck im System befindet.

TIPPS ZUR BENUTZUNG DES GRILLS

ERSTE BENUTZUNG

Bevor Sie den Grill zum ersten Mal benutzen, den Grill anzünden und in der Position „HIGH“ bei geschlossenem Deckel 15 Minuten lang aufheizen lassen. Den Deckel öffnen und weitere 5 Minuten aufheizen lassen. Hierdurch werden eventuell vorhandene Fertigungsrückstände verbrannt.

VORBEREITUNG

Der Grill sollte immer vorgeheizt werden, bevor Grillgut aufgelegt wird. Schließen Sie den Deckel und heizen Sie die Kochfläche mindestens zehn Minuten lang in der Position „HIGH“ vor. Falls das Grillgut bei niedriger Temperatur gegart werden soll, sollten Sie die Brenner dementsprechend einstellen, bevor Sie das Grillgut auf die Roste legen.

GARZEIT

Die Garzeit wird durch zahlreiche Faktoren beeinflusst, darunter die Art und die Dicke des Grillguts und sogar die Außentemperatur. Mit zunehmender Erfahrung wird es Ihnen immer leichter fallen, die Garzeit festzustellen.

AUFFLACKERNDE FLAMMEN

Aufflackernde Flammen sind bei einem Grill normal und tragen zum guten Geschmack des Grillguts bei. Falls die Flammen jedoch zu häufig auflodern, kann dies zu einer Erhöhung der Temperatur des Grills und zur Ansammlung von Fett führen, was eine erhöhte Brandgefahr bedeutet. Um dies zu vermeiden, sollten Sie:

- Überschüssiges Fett von Steaks und anderem rotem Fleisch entfernen.
- Schweine- und Hühnchenfleisch bei niedrigerer Temperatur garen.
- Sicherstellen, dass die Öffnung für ablaufendes Fett nicht verstopft ist und dass der Fettbehälter nicht voll ist.
- Den Deckel schließen und die Brenner auf eine möglichst niedrige Temperatur einstellen.

Hinweis : Wenn der Deckel geschlossen ist, ist die Innentemperatur gleichmäßiger und verbraucht der Grill weniger Gas.

WARNHINWEIS

- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, insbesondere wenn sich Kinder oder Tiere in der Nähe befinden.
- Bei der Benutzung des Grills immer größte Vorsicht walten lassen.
- Den Grill niemals während des Grillvorgangs versetzen.
- Niemals Holz oder Holzkohle verwenden.
- Keine Keramikbriketts verwenden.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern, sollten Sie mindestens einmal jährlich folgende Prüfungen vornehmen (insbesondere zu Beginn der Saison). Kaufen Sie eine barbecook®-Schutzhülle, um Ihren Grill zu schützen.

ROSTE

Bestreichen Sie die Roste mit ein wenig Öl, um zu vermeiden, dass das Grillgut daran haftet. Lassen Sie den Grill nach jeder Benutzung abkühlen und reinigen Sie dann die Roste mit einer nicht scheuernden Bürste. Die Roste können mit dem Email-Reiniger von barbecook®, einem sanften Reinigungsmittel oder Natriumbikarbonat gereinigt werden. Keinen Ofenreiniger verwenden.

BRENNER UND VENTURIDÜSEN

Die Brenner und Venturidüsen müssen mindestens zweimal jährlich aus dem Grill ausgebaut und gereinigt werden. Verschmutzungen und Rost entfernen und die Venturidüsen gründlich reinigen. Die Öffnung der Venturidüse mit einem Metalldraht säubern. Sicherstellen, dass der Boden des Grills sauber ist und keine der Öffnungen verstopft ist. Bauen Sie den Brenner exakt wieder so ein, wie er vor dem Ausbau installiert war; stellen Sie dabei sicher, dass die Venturidüse korrekt mittig am Ventilausgang ausgerichtet ist. Falls einer der Brenner beschädigt oder von Rost zersetzt ist, wechseln Sie ihn aus.

LAGERUNG

Der Grill muss während des Winters gelagert werden. Es folgen einige Empfehlungen:

- Bauen Sie die Brenner und Roste aus und reinigen Sie sie (bestreichen Sie die Roste nach der Reinigung mit ein wenig Öl), schlagen Sie sie in Papier ein und lagern Sie sie in einem Raum.
- Der Grill kann mit einer barbecook®-Schutzhülle versehen und im Freien aufbewahrt werden.
- Die Gasflasche darf niemals in einem geschlossenen Raum gelagert werden.

Wenn Sie Ihren Grill nicht verwenden, sollten Sie das Ventil der Gasflasche immer schließen und den Grill sowie die Gasflasche im Freien lagern, an einem gut belüfteten Ort. Niemals in einer Garage oder in Nähe einer anderen Wärmequelle lagern. Falls Sie den Grill unbedingt im Innern aufbewahren möchten, trennen Sie die Gasflasche ab, lagern Sie diese im Freien an einem gut belüfteten Ort und vergewissern Sie sich, dass die Sicherheitsabdeckung fest auf das Ventil aufgeschraubt ist.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner kann nicht gezündet werden (mit Zündvorrichtung oder Streichholz)	• Venturidüse verstopft	• Venturidüse reinigen
Unzureichende Hitze	• Ventil der Gasflasche oder Gaszufuhrventil geschlossen.	• Ventil der Gasflasche oder Gaszufuhrventil öffnen.
	• Venturidüse falsch am Ventil installiert	• Venturidüse erneut auf Ventil installieren
	• Öffnungen der Brenner verstopft	• Die Öffnungen öffnen oder den Brenner auswechseln
	• Flasche leer oder fast leer	• Flasche füllen
	• Regler falsch auf die Flasche aufgeschraubt	• Den Anschluss des Reglers anziehen • Den Gaszufuhrschlauch geradebiegen
Gelbe Flammen	• Venturidüse teilweise verstopft	• Venturidüse reinigen
	• Salz auf dem Brenner	• Den Brenner reinigen
Brenner kann nicht mit Zündvorrichtung gezündet werden	• Draht der Zündvorrichtung schlecht angeschlossen	• Alle Anschlüsse überprüfen
	• Elektrode der Zündvorrichtung gebrochen • Schlechte Erdung	• Montage des Anschlusskastens, des Brenners und der Zündvorrichtung überprüfen
	• Zündvorrichtung defekt	• Zündvorrichtung auswechseln
Flammen lodern von unten herauf	• Windiges Wetter	• Den Grill so ausrichten, dass seine Rückseite dem Wind zugedreht ist
	• Flasche fast leer	• Die Flasche füllen
Übermäßige Hitze und Flammenentwicklung	• Grillgut zu fett	• Überschüssiges Fett abschneiden oder Hitze reduzieren
	• Ablauföffnung verstopft	• Gehäuse des Grills und den Brenner reinigen
	• Garsystem falsch platziert	• Das Garsystem korrekt anbringen
Flammen hinter dem Bedienfeld	• Venturidüsen verstopft	• Gaszufuhr sofort unterbrechen, Grill abkühlen lassen und die Venturidüsen säubern
Summen des Reglers	• Zeitweilig auftretender Zustand, verursacht durch eine hohe Außentemperatur und eine volle Gasflasche	• Normales Phänomen, das keinerlei Problem oder Gefahr darstellt
Unvollständige Flamme	• Brenner verstopft, verrostet oder weist ein Loch auf	• Brenner reinigen oder auswechseln
Warmhalterost kann nicht installiert werden	• Abstand der Stäbe zu groß oder zu klein	• Die Stäbe des Warmhalterosts können angepasst werden. Stäbe krümmen, so dass sie in die dafür vorgesehenen Öffnungen eingeführt werden können.

NL

HANDLEIDING VOOR MONTAGE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding voor gebruik !

HET GEBRUIK VAN LAVASTENEN IS OVERBODIG.

VOOR UW VEILIGHEID

Indien u gas ruikt :

1. Draai de gastoevoer van het toestel uit.
2. Doof ieder vuur.
3. Open het deksel.
4. Bel onmiddellijk uw gasdistributeur of de brandweer als de geur niet verdwijnt.
5. Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare dampen en vloeistoffen in de nabijheid van dit of enig ander toestel.
6. Berg de fles buitenshuis op in een goed verluchte ruimte.

Niet-naleving van deze instructies kan resulteren in een gevaarlijke brand of explosie. De gebruiker is verantwoordelijk voor de juiste montage en installatie en het aangewezen gebruik van deze barbecue.

Het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding kan resulteren in ernstige lichamelijke letsels en schade. **Wijzigingen aan de barbecue zijn gevaarlijk en niet toegestaan.** Plaats de gasfles niet onder de barbecue.

DIT TOESTEL IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.

GARANTIE

Uw barbecook® toestel geniet een garantie van twee jaar op alle fabricagefouten en dit vanaf de datum van aankoop en in die mate dat het gebruik in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing. Uw kasticket met vermelding van de datum van aankoop is uw garantiebewijs.

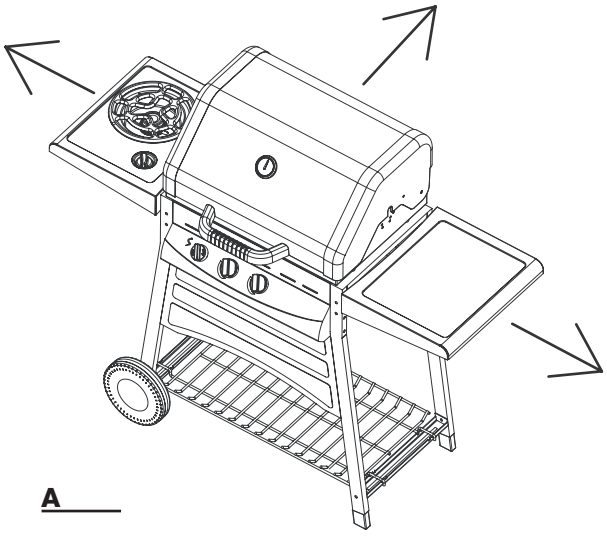
Deze barbecook® is niet geschikt voor professionele doeleinden.

Deze garantie beperkt zich tot de herstelling of vervanging van onderdelen die gebreken vertonen bij normaal gebruik.

Deze garantie is niet geldig op gebreken die het gevolg zijn van een slechte installatie, verkeerd gebruik, wijzigingen aan het toestel, uit elkaar halen van het toestel, slijtage of een gebrek aan onderhoud.

INSTALLATIE

Dit toestel dient te worden geïnstalleerd overeenkomstig de van toepassing zijnde bepalingen.



A

VEILIGHEIDSADVIES

Minimale afstand tot brandbare materialen in de nabijheid :

- 76 cm vanaf de zijkant van het toestel, 76 cm vanaf de achterkant van het toestel.
- Houd altijd de ruimte rond uw barbecue vrij van allerhande brandbare materialen, benzine of andere ontvlambare vloeistoffen.
- Werk niet met dit toestel onder een overhangende constructie of gebladerte.
- Gebruik de barbecue enkel buitenshuis in een goed verluchte ruimte en op minimum 3 m van elke woning of gebouw. Gebruik de barbecue niet op een boot of ander vrijetijdsvoertuig.
- Gebruik de barbecue niet in een garage, in een schuurtje, in gangen of andere ingesloten ruimten.
- Laat de barbecue niet onbewaakt staan terwijl het toestel werkt.
- Belemmer de stroom niet van verbrandings- en ventilatielucht naar de barbecue.
- Gebruik de barbecue niet als u alcohol hebt gedronken of drugs hebt genomen.
- Plaats geen gasfles (vol of leeg) in de nabijheid van de barbecue.
- **Opgelet : bereikbare onderdelen kunnen zeer warm zijn. Houd kleine kinderen en dieren op afstand.**
- **Verplaats de barbecue niet tijdens het gebruik.**

DE GASFLES

Gebruik altijd een goedgekeurde gasfles die voldoet aan alle nationale bepalingen en normen. Controleer of de fles voldoende gas kan vaporiseren zoals bepaald voor uw barbecuemodel.

- De fles moet altijd onwankelbaar en rechtop staan.
- Wees voorzichtig als u de kranen aan de fles behandelt.
- Sluit nooit een gasfles zonder regelaar aan op een barbecue.
- Sluit nooit een niet-gereguleerde gasfles op de barbecue aan.
- **Draai altijd de kranen aan de fles dicht indien u de barbecue niet gebruikt.**
- Indien de barbecue niet is uitgerust met een houder voor de fles, dient u de fles op de grond, naast de barbecue te plaatsen.
- Plaats de reservefles nooit onder of naast een gebruikte barbecue.
- Stel de fles ook nooit bloot aan overmatige hitte of direct zonlicht.

VERVOER EN BEWARING VAN DE GASFLES

Hoewel de gasfles veilig is bij een juiste behandeling ervan, kan onvoorzichtigheid in brand en/of ontploffing resulteren.

Om de risico's te beperken :

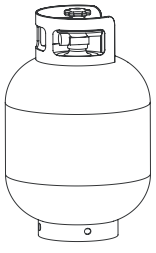
- **Mag u de gasfles niet in en gebouw, garage of andere ingesloten ruimte bewaren, maar in een goed verluchte ruimte.**
- **Mag u de fles niet bewaren in de nabijheid van een ander toestel dat op gas werkt, of in een zeer warme ruimte, zoals een auto of boot.**
- **Moet u de fles buiten het bereik van kinderen houden.**
- **Moet u de fles rechtop vervoeren en opbergen en mag u de fles niet doen hellen.**
- **Mag u niet roken in de nabijheid van de fles, vooral tijdens het transport met een voertuig.**

SLANG EN REGELAAR

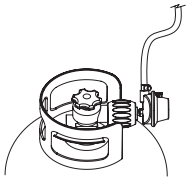
De slang en regelaar worden niet door de fabrikant geleverd. U mag enkel een combinatie van slang en regelaar gebruiken die voldoet aan alle plaatselijke en landelijke bepalingen en normen en die overeenstemt met de koppelingen van de gebruikte gasfles en het gastype/de nominale drukwaarde vermeld op de barbecue. Houd de slang zo kort mogelijk.

- **Sluit de barbecue nooit aan op een niet-gereguleerde gastoevoer. Probeer nooit om de slang of regelaar op enige manier te wijzigen.**
- **Controleer vóór elk gebruik van de barbecue de slang over de volledige lengte om te zien of er enige beschadiging (kerven, scheuren, verbrande gedeelten) of overmatige slijtage is. Als u beschading of slijtage ziet, dient u de slang te vervangen alvorens de barbecue te gebruiken, overeenkomstig de nationale normen.**
- **Vet (of een ander warm materiaal) mag nooit op de slang vallen en de slang mag ook niet in contact komen met warme plaatsen op de barbecue.**
- **De aansluiting van de regelaar moet beschermd worden wanneer hij niet aan de fles aangesloten is**
- **Let erop dat hij niet over de grond sleept want dit kan problemen veroorzaken voor de dichtheid van de aansluiting .**
- **Verwring de slang niet wanneer u de fles aan- of afsluit.**

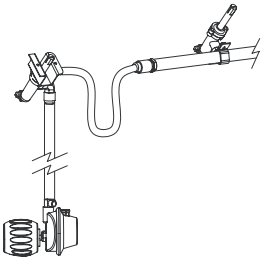
TEST OP LEKKAGE



B



C



D

Opmerking : de regelaar kan een andere zijn dan deze die hier wordt getoond.

Een lekkagetest moet uitgevoerd worden :

- **Alvorens de barbecue de eerste keer te ontsteken.**
- **Telkens wanneer de gasfles wordt bijgevuld of een gasonderdeel gewijzigd wordt.**
- **Tenminste één maal per jaar bij voorkeur in het begin van het seizoen.**

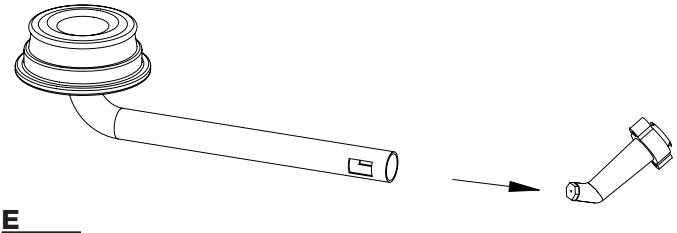
De lekkagetest dient buitenshuis te worden uitgevoerd, in een goed verluchte ruimte en niet in de nabijheid van open vuur, hitte of ontstekingsbronnen. Verboden te roken ! Gebruik enkel een 50/50-mengsel van vloeibare zeep en water voor de lekkagetest. Gebruik geen lucifer of open vlam.

De dichtheid dient op volgende plaatsen gecontroleerd te worden :

- Alle klepverbindingen (fig. C).
- Koppeling van regelaar en aansluiting van de fles (fig. C).
- De lasnaden van de fles (fig. B).
- Alle aansluitingen van de slang (fig. D).

1. Eens de volle gasfles op de barbecue aangesloten is en alle regelknoppen op ‘OFF’staan draait u de gasfles langzaam 1 draai open.
2. Strijk de zeepoplossing op alle bovengenoemde verbindingen en componenten (fig. B/C/C).
3. Er verschijnen zeepbellen als er een lek is.
4. Draai elke lekkende verbinding stevig vast en herhaal de test zolang er tekenen van lekkage zijn (sluit de kraan aan de fles af terwijl u de lekkage controleert).
5. Sluit de fles/regelklep af en controleer of alle regelknoppen uit staan.
6. Gebruik de barbecue niet als u de lekkage niet kunt dichten. Draai de kraan aan de gasfles dicht, verwijder de gasfles en contacteer een bevoegde onderhoudspersoon voor toestellen op gas of de gasdistributeur om de juiste reparaties uit te voeren.

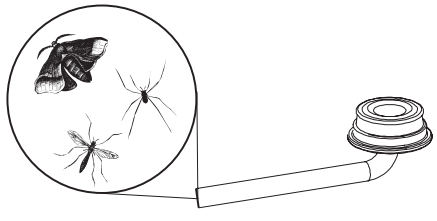
VOOR HET EERSTE GEBRUIK



E

Gebruik de barbecue niet alvorens u alle informatie in deze handleiding hebt gelezen, begrepen en gecontroleerd. Vergewis u ervan dat :

- De barbecue juist is geïnstalleerd.
- Er geen lekkage op de gastoevoer zit (zie hoofstuk ‘Test op lekkage’).
- Dat de brander juist is geïnstalleerd, de venturibuizen over de klepuitlaten zitten (fig. E) en dat er geen verstoppingen zijn (fig. F).
- Dat alle slangen voor de gastoevoer niet in contact komen met een warm oppervlak.
- Dat uw barbecue op een veilige plaats staat (zie hoofstuk ‘Installatie’).



F

VEILIGHEIDSADVIES

Natuurlijke gevaren – spinnen en insecten :
het is mogelijk dat zeer kleine insecten een web of nest maken in de venturibuizen van de gasbranders. Hierdoor zal de gasdoorvoer volledig of gedeeltelijk worden geblokkeerd. Een rokerige, gele vlam en/of een moeilijk of onmogelijk te ontsteken brander wijzen op een dergelijke situatie. Uiteindelijk kan het gas buiten de venturibuis branden en dat kan uw barbecue ernstig beschadigen Mocht dit gebeuren, sluit dan onmiddellijk uw gasfles af. Zodra de barbecue afgekoeld is, verwijdert u de brander (zie hoofstuk ‘Montage’) en reinigt u met een pijpenwisser of borstel beide venturibuizen. Plaats de brander volgens de instructies terug. Venturibuizen moeten na reiniging terug goed over de openingen van de gaskleppen geplaatst worden (fig F). De venturibuizen moeten geregeld schoongemaakt worden vooral bij het begin van het seizoen.

Opmerking: schade ten gevolge van een geheel of gedeeltelijke geblokkeerde venturibuis in een brander wordt niet door de garantie gedekt en wordt als onvoldoende onderhoud beschouwd!

ONTSTEKING

U dient alle controles en procedures die zijn uitgelegd in het hoofdstuk ‘Vóór het eerste gebruik’ te hebben uitgevoerd alvorens de barbecue te ontsteken.

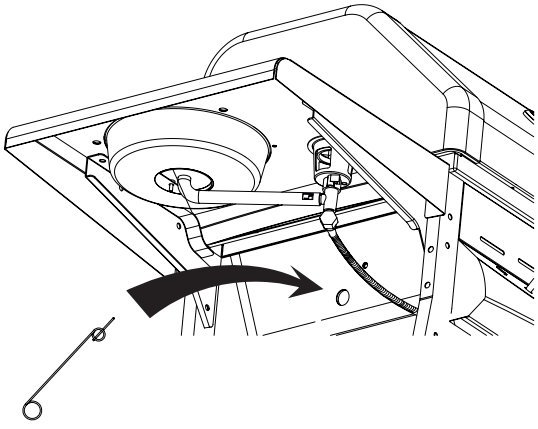
- Het **deksel** van de barbecue moet altijd **open staan** wanneer u de brander ontsteekt.
- Buig niet direct over de barbecue wanneer u de brander ontsteekt.
- De regelknoppen van de barbecue dienen op ‘OFF’ te staan. Draai langzaam de kraan van de gasfles open. Alvorens de regelknop van één brander open te draaien, wacht u ongeveer 5 seconden om het gas toe te laten zich te stabiliseren.

HOOFDBRANDER ONTSTEKEN

- **Belangrijk** : ontsteek eerst **één brander.**
- Zodra één kant van de brander is ontstoken, volstaat het om de regelknop van de andere kant in de stand ‘HIGH’ te zetten om hem te onsteken.
- **Probeer nooit** om beide branders in één keer te ontsteken.

ONTSTEKING VAN DE HOOFDBRANDER MET DE ONTSTEKER

- Open het deksel van de barbecue.
- Draai de kraan van de gasfles open.
- Druk de gewenste regelknop in en draai op ‘HIGH’.
- Draai aan de ontsteker totdat u een luide klik hoort.
- Als de brander niet na 3 pogingen ontsteekt, sluit u het gas af en wacht u 5 minuten alvorens u opnieuw probeert. Op die manier kan het zich opgestapelde gas ontsnappen. Doe een nieuwe poging waarbij u de vorige stappen herhaalt.
- Als de brander nog niet brandt, leest u het hoofdstuk ‘Problemen oplossen’ om de oorzaak en de oplossing te bepalen of gebruikt u een lucifer zoals hierna wordt uitgelegd.



G

ONTSTEKING VAN HOOFDBRANDER MET LUCIFER

Onderaan de kuip bevindt zich links en rechts een kleine opening die toelaat om de branders te ontsteken met een lucifer.

- Open het deksel van de barbecue.
- Plaats een lucifer in de bijgeleverde luciferhouder.
- Steek een brandende lucifer door het gat op ongeveer 13 mm van de brander.
- Draai de kraan van de gasfles open.
- Druk de gewenste regelknop in en draai op ‘HIGH’. De brander moet binnen 5 seconden branden. Is dit niet het geval, draai dan de regelknop uit en wacht 5 minuten om het gas te laten ontsnappen.
- Herhaal stappen 1 t/m 5. Als de brander na 3 pogingen nog niet brandt, leest u het hoofstuk ‘Problemen oplossen’.

ONTSTEKING VAN DE TWEEDE BRANDER

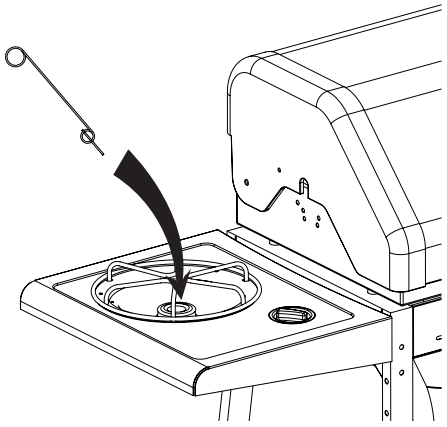
Zodra één kant van de brander is ontstoken, drukt u de andere regelknop in en draait u deze op ‘Hoog’. De niet-brandende zijde van de zijbrander zal onmiddellijk branden.

ONSTEKING VAN DE ‘OPTIONELE’ ZIJBRANDER MET GEBRUIK VAN DE ONTSTEKER

Om de zijbrander te ontsteken, gebruikt u de ontsteker op het controlepaneel en de regelknop op de zijtafel.

- Druk de regelknop van de zijbrander in en draai op ‘HIGH’.
- Draai aan de ontsteker totdat u een luide klik hoort. Herhaal een aantal keren als de brander niet onmiddellijk wordt ontstoken.
- Als de brander na 5 seconden niet brandt, draait u de regelknop op ‘OFF’ en wacht u 5 minuten om het gas te laten ontsnappen.
- Herhaal stappen 1 t/m 3. Als de brander nog niet brandt, leest u het hoofstuk ‘Problemen oplossen’ of gebruikt u een lucifer zoals hierna wordt uitgelegd.

Opmerking: de maximale belasting van de zijbrander bedraagt 9 kg!



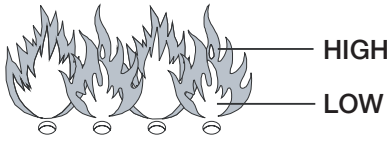
H

ONTSTEKING VAN DE ZIJBRANDER MET LUCIFER

- Plaats een lucifer in de bijgeleverde luciferhouder
- Houd een brandende lucifer op ongeveer 13 mm van de brander
- Druk de regelknop van de zijbrander in en draai op ‘HIGH’. De brander moet binnen de 5 seconden branden. Is dit niet het geval, draai de regelknop dan op ‘OFF’ en wacht 5 minuten om het gas te laten ontsnappen
- Herhaal stappen 1 t/m 3. Als de brander nog niet brandt, leest u het hoofstuk ‘Problemen oplossen’ om de oorzaak en de oplossing te bepalen.

VISUELE CONTROLE VAN DE VLAMMEN

- Als de vlammen van de branders uit de kuip slaan terwijl de barbecue werkt, draait u de regelknoppen onmiddellijk uit. Wacht u 5 minuten om het gas te laten ontsnappen alvorens de brander opnieuw te ontsteken. Lees het hoofdstuk ‘Problemen oplossen’ als het probleem blijft bestaan.
- Bij iedere ontsteking van de barbecue, dient u de vlammen te controleren. Een goede vlam dient bijna volledig blauw te zijn, met wat geel bovenaan. Is de vlam ongewoon klein en grotendeels geel, dan moet u de barbecue uitzetten en de venturibuizen op blokkeringen controleren of het hoofdstuk ‘Problemen oplossen’ lezen.



BARBECUE UITZETTEN

- Draai de kraan van de gasfles dicht.
- Draai de regelknoppen van de branders op ‘OFF’.

Als u deze volgorde in acht neemt, zal er geen gas onder druk in het systeem achterblijven.

NUTTIGE TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN DE BARBECUE

EERSTE GEBRUIK

Alvorens u uw gasbarbecue voor de eerste keer gebruikt, moet u het toestel 'inwerken' door het een korte tijd zonder voedsel te laten werken. Om de barbecue 'in te werken' ontsteekt u de barbecue. Sluit het deksel en houdt de temperatuur op 'HIGH' gedurende 15 minuten. Open het deksel niet tijdens deze procedure. Daarna opent u het deksel en laat u de barbecue nog een 5 minuten extra op 'HIGH' branden. De barbecue is nu klaar voor gebruik.

BARBECUE VOORVERWARMEN

De barbecue moeten worden opgewarmd alvorens u het voedsel erop legt. Sluit het deksel en verwarm het kookoppervlak gedurende minimum 10 minuten op de instelling 'HIGH'. Als u op een lagere temperatuur wil bakken dan de instelling 'HIGH' draait u de regelknoppen op de juiste stand alvorens het voedsel op de barbecue te leggen.

BAKTIJD

De werkelijke baktijd hangt van vele zaken af zoals uw smaak, de buitentemperatuur en de wind. Ervaring leert u deze tijd in te schatten.

OPFLAKKERINGEN ONDER CONTROLE HOUDEN

Tijdens het barbecuen is een zekere opflakkering gewenst, omdat het brandende vleesnat rook ontwikkelt en uw voedsel de unieke barbecuesmaak en – verschijning geeft. Te veel opflakkeringen doen de temperatuur in de barbecue stijgen waardoor opgehoopt vet kan ontbranden en brand veroorzaken.
Om opflakkeringen te beperken :

- Verwijder overtollig vet van het vlees alvorens het bakken.
- Bak vet vlees (kip en varkensvlees) op een lage instelling.
- Controleer of het gat voor de vetafvoer niet is geblokkeerd en dat het vetopvangkopje niet vol is.
- Bak met gesloten deksel om de luchttoevoer af te snijden en verlaag de warmte-instellingen

.

Opmerking : Als het deksel gesloten is, behoudt uw barbecue een constantere temperatuur en kunt u sneller en met minder energie bakken.

HOE VERMIJDEN DAT HET VOEDSEL AAN DE BAKROOSTER BLIJFT KLEVEN

- Marineer of wrijf het voedsel lichtjes in met olie voor u het op het rooster legt.
- Draai het voedsel niet te snel nadat u het op het rooster gelegd hebt.

WAARSCHUWING

- Laat uw barbecue niet onbewaakt staan terwijl het toestel werkt en vooral niet wanneer er kinderen of huisdieren in de buurt zijn. Blijf de barbecue controleren om te zien of alles goed werkt.
- Verplaats de barbecue niet tijdens het branden.
- Gebruik geen houtskool, hout of briketten.
- Gebruik geen lavastenen of keramische briketten.

REINIGING EN ONDERHOUD

Om de levensduur van uw toestel te verlengen, dient u tenminste jaarlijks alle onderstaande activiteiten uit te voeren, bij voorkeur in het begin van het barbecueseizoen. Koop een barbecook® hoes om uw toestel te beschermen

BAKROOSTERS EN –PLATEN

Voor ieder gebruik dient u wat bakolie op de roosters te strijken om te verhinderen dat het voedsel aanbakt. Na elk gebruik laat u de barbecue afkoelen en reinigt u de roosters met een niet-schurende borstel. Roosters kan u ook afwassen met de speciale barbecook® emailreiniger, een zacht detergent of natriumbicarbonaat. Gebruik geen ovenreinigers.

BRANDERS EN VENTURIBUIZEN

De branders en venturibuizen dient u minstens twee maal per jaar te verwijderen en reinigen. Reinig de venturibuizen goed. Open eventueel geblokkeerde gaten met een dunne draad (bijv. geopende paperclip). Controleer of de bodem van de kuip proper is en geen enkel gat geblokkeerd is. Plaats de brander volgens de instructies terug en controleer of de venturibuizen over de uitlaapkleppen zitten. Indien de brander barsten, ongewone gaten of andere schade vertoont, moet hij vervangen worden.

OPBERGING

De barbecue moet tijdens de winter opgeborgen worden. Hierbij enkele raadgevingen :

- Reinig de brander en wrijf deze lichtjes met bakolie in. Wikkel in papier.
- Reinig de bakroosters en wrijf deze lichtjes met bakolie in. Wikkel in papier en berg binnenshuis op.
- Bedek de barbecue met een barbecook®-hoes als u deze buiten laat staan.
- Bewaar de gasflessen niet binnenshuis.

Sluit het gas aan de gasfles af als u de barbecue niet gebruikt. Zowel het toestel, als de gasfles moeten buitenshuis blijven staan in een goed verluchte ruimte. Berg ze niet op in een garage, een schuurtje of een andere gesloten ruimte, of in de nabijheid van een open vuur of warmtebron.
U kunt het toestel binnenshuis opbergen, mits de gasfles van het toestel is losgekoppeld en buiten wordt bewaard in een goed verluchte ruimte.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Onmogelijk om brander te ontsteken (met ontsteker of lucifer)	• Verstopte venturibuizen	• Venturibuizen reinigen
Te weinig warmte	• Kraan van de gasfles staat niet open.	• Kraan van de gasfles openen.
	• Venturibuizen zitten niet over de uitlaatkleppen	• Venturibuizen opnieuw installeren
	• Geblokkeerde branderopeningen	• De openingen reinigen of nieuwe brander plaatsen
	• Gasfles is leeg of bijna leeg	• Nieuwe fles
	• Regelaar is slecht aan de fles gemonteerd	• De aansluiting van de regulaar verder aandraaien • De slang ontknopen
Gele vlammen	• Venturibuizen zijn gedeeltelijk verstopt	• Venturibuizen reinigen
	• Zout op de brander	• Brander reinigen
Onmogelijk om de brander te ontsteken met ontsteker	• Ontstekingsdraad slecht gemonteerd	• Alle verbindingen controleren
	• Kapotte ontstekingselektrode • Slechte massa	• Controleer de installatie van de elektrodes, brander en ontsteker
	• Defecte ontsteker	• Ontsteker vervangen
Vlammen komen uit de kuip	• Winderig weer	• Verplaats de barbecue met de achterzijde naar de wind
	• Fles bijna leeg	• Nieuw fles of bijvullen
Overmatige warmte en opflakkeringen	• Te vettig voedsel	• Overtollig vet wegsnijden of de warmte verminderen
	• Verstopt gat voor vetafvoer	• Bodem van de kuip en brander reinigen
	• Warmteverdeelplaat werd slecht geplaatst	• Warmteverdeelplaat correct plaatsen
Vlammen achter het bedieningspaneel	• Geblokkeerde venturibuizen	• Onmiddellijk gas afsluiten, barbecue laten afkoelen en venturibuizen reinigen
Gonsen van de regelaar	• Tijdelijke situatie veroorzaakt door een hoge buitentemperatuur of een volle fles	• Normaal fenomeen dat geen enkel probleem of gevaar inhoudt
Geen volledige vlam	• Verstopte, geperforeerde of verroeste brander	• Brander reinigen of vervangen
Warmhoudrooster kan niet geplaatst worden	• De voeten zijn onvoldoende aangepast	• De voeten van het warmhoudrooster zijn aanpasbaar. Plooi ze tot ze in de voorziene gaten passen.

E INSTRUCCIONES DE MONTAJE, UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

Léanse las instrucciones antes de la utilización del aparato y consérvense para su consulta.

NO ES NECESARIO USAR PIEDRAS DE LAVA VOLCANICA CON ESTA BARBACOA.

ADVERTENCIA

El simple hecho de ignorar estas instrucciones puede provocar un incendio o una explosión.
Es su responsabilidad velar por que el aparato se halle bien montado, bien instalado y bien cuidado. No seguir las instrucciones de este manual puede provocar heridas graves y/o dañar el material.
Toda modificación hecha en la barbacoa es peligrosa y se halla prohibida.

POR SU SEGURIDAD

Si huele a gas :

1. Cierre inmediatamente la entrada de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama activa.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.
5. No coloque ni gasolina ni otro tipo de líquidos o vapores inflamables cerca de la barbacoa o de cualquier otro aparato doméstico.
6. Si tiene una botella de gas de repuesto, manténgala lejos de la barbacoa o de cualquier otro aparato doméstico.

ADVERTENCIA

Siga atentamente las instrucciones para la detección de fugas antes de utilizar la barbacoa, incluso si ha sido instalada por el comerciante. No intente nunca encender la barbacoa sin haber leido antes la sección “Encendido” de esta guía.

ESTA BARBACOA ESTA DISEÑADA PARA SER UTILIZADA ÚNICAMENTE EN EXTERIORES.

GARANTÍA

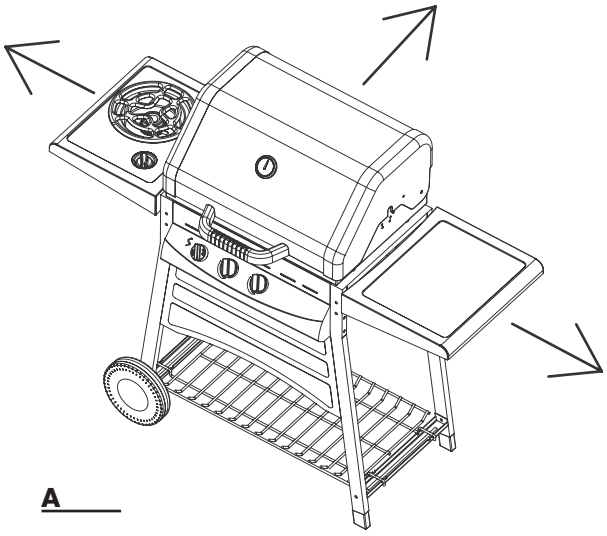
Vuestra barbecook® tiene una garantía de dos años a partir de la fecha de compra de la misma, contra todo defecto de fábrica y siempre y cuando sea utilizada según las especificaciones de este modo de empleo.El recibo o ticket de compra de la tienda sirve como garantía.

Esta garantía se limita a la reparación o reemplazo de las piezas que se hayan presentado como defectuosas tras un uso adecuado.

Esta garantía no se aplica a los fallos que resulten de una mala instalación, una utilización inapropiada, desarme del aparato, modificaciones, un uso abusivo,una negligencia,un accidente, un tornado, un huracán, un terremoto o incluso una falta de mantenimiento o de limpieza.

INSTALACIÓN

Este aparato debe ser instalado conforme a la reglamentación actual.



A

ADVERTENCIAS ADICIONALES

Separación mínima de materiales combustibles :

- 76 cm del lado del fogón, 76 cm de la parte trasera del fogón (Véase la ilustración A).
- Mantenga siempre limpia la zona del alrededor y no deje cerca ningún material combustible tales como gasolina, líquido inflamable, papel o ropas oleosas.
- No utilice la barbacoa sobre una estructura en falso o no protegida.
- Este aparato esta diseñado **únicamente para su uso en exteriores** y no debe ser utilizado ni en un barco ni en un vehículo de recreo.
- Utilice la barbacoa en el exterior, en un lugar bien ventilado, al menos a 3 m de cualquier habitación o estructura.
- No la utilice ni en un garaje ni en un lugar cerrado.
- No deje nunca la barbacoa funcionando sin vigilancia.
- No obstruya la combustión ni el paso del aire de la barbacoa.
- No utilice la barbacoa si se encuentra bajo los efectos de la droga o del alcohol.
- No coloque ninguna botella de gas (llena o vacía) cerca de la barbacoa.
- **Atención : ¡las partes accesibles pueden calentarse mucho! ¡Aleje a los niños!**
- **No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.**

BOTELLA DE GAS

Utilice solamente una botella de gas que cumpla las normas y exigencias nacionales.Vigile que la botella se encuentre en condiciones de proporcionar suficiente gas para cumplir con las exigencias del modelo del que dispone.

- Mantenga la botella siempre en posición vertical.
- Manipule las llaves de la botella siempre con cuidado.
- No conecete jamás la botella de gas a la barbacoa sin un regulador de presión.
- **Cierre las llaves de la botella de gas después de su uso**
- Si el aparato no viene con un soporte para botellas, la botella debe colocarse a nivel del suelo, cerca del aparato.
- No conecte nunca una botella no certificada a la barbacoa.
- No coloque nunca una botella de reserva o una botella vacía bajo el aparato o cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No exponga nunca la botella a un calor excesivo o a rayos solares de intensidad.
- No inserte nunca cuerpos extraños en el racor de la botella puesto que corre el riesgo de dañar la válvula. Una válvula dañada podría dejar escapar el gas, lo cual incrementaría los riesgos de una explosión, un incendio, daños materiales o heridas graves o mortales.

TRANSPORTE Y ALMACENAJE DE LA BOTELLA

La botella de gas no representa ningún peligro siempre y cuando sea utilizada adecuadamente.Si se utiliza incorrectamente, podría explotar o provocar un incendio y causar heridas graves y daños materiales importantes.

Para reducir los riesgos :

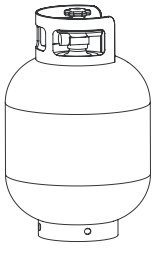
- No guarde nunca la botella en un lugar cerrado como un garaje y asegúrese de que el lugar elegido esté bien ventilado.
- No guarde la botella cerca de aparatos domésticos ni en lugares que pudieran calentarse, como un coche o un barco.
- Mantenga la botella fuera del alcance de los niños.
- Transporte y coloque la botella siempre en posición vertical, nunca la coloque tumbada.
- No fume cerca de la botella, sobre todo cuando la transporte en un vehículo.

MANGUERA Y REGULADOR DE PRESIÓN

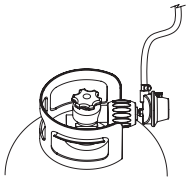
La manguera y el regulador de presión no son suministrados por el fabricante. Debe utilizar un conjunto de manguera/regulador reconocido y conforme a las normas locales/nacionales y adaptado al tipo de gas y a las presiones que figuran en la ficha descriptiva del aparato.La manguera debe ser lo más corta posible.

- No conecte nunca la barbacoa a una fuente de alimentación sin regulador o cualquier otro tipo de surtidor de gas. No realice modificaciones de ningùn tipo en el regulador o en la manguera.
- Antes de cada utilización, compruebe el estado de la manguera para asegurarse de que no presenta ninguna grieta, quemadura,corte o deterioro eventual. Si se encuentra dañada, reemplácela antes de utilizar la barbacoa, segùn las normas.
- Asegùrese de que ninguna grasa ni otro tipo de sustancia caliente gotea por la manguera, y que ésta no se encuentra en contacto con ninguna pieza caliente de la barbacoa.
- El racor del regulador debe estar protegido mientras no esté conectado a una botella.
- Asegùrese de que nunca es golpeado o arrastrado por el suelo, ya que un simple arañazo podría comprometer le impermeabilidad de la conexión.
- No doble la manguera mientras conecta o desconecta la botella.

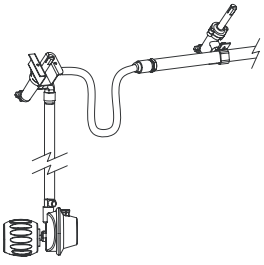
COMPROBACIÓN DE FUGAS



B



C



D

Nota :el regulador de presión puede diferir un poco del de la ilustración.

DEBE hacer una “prueba de hermetismo” :

- Antes de encender la barbacoa por primera vez.
- Cada vez que se cambie la botella o se reemplace una pieza.
- Al menos una vez al año, preferentemente al comienzo de temporada.
- Tras un largo período de almacenaje o no utilización.

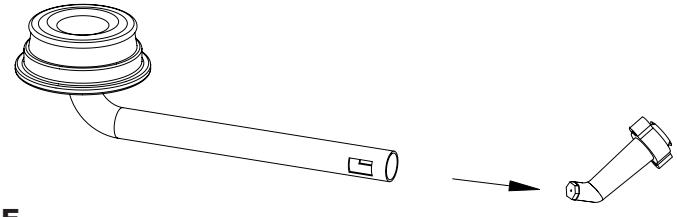
La prueba de hermetismo debe efectuarse en el exterior, apartada de toda fuente de calor, de toda llama activa y de todo líquido inflamable.No fume nunca durante la prueba de hermetismo. Utilice ùnicamente una solución mitad agua mitad jabón líquido para detectar las fugas. No utilice nunca una cerilla o una llama activa.

La hermeticidad debe ser comprobada en los siguientes sitios :

- La válvula y las roscas de la botella (ilustración C).
- Todas las soldaduras de la botella (ilustración B).
- El racor del regulador y la conexión a la botella (ilustración C).
- Todas las conexiones de la manguera (ilustración D).

1. Una vez que se conecte la botella llena a la barbacoa y que los mandos de los quemadores se encuentren en la posición “OFF», gire lentamente la válvula de la botella casi por completo.
2. Moje un pincel en el agua jabonosa y recubra todos los sitios arriba citados e indicados en las ilustraciones B, C y D.
3. Si aparecen burbujas, hay una fuga.
4. En tal caso, cierre de nuevo las conexiones donde han aparecido las burbujas y repita la prueba (cierre de nuevo la válvula de la botella mientras vuelve a cerrar las conexiones).
5. Cierre de nuevo la válvula de la botella y asegùrese de que los mandos de los quemadores están en la posición “OFF”.
6. Si no consigue arreglar la fuga, no utilice la barbacoa. Cierre la valvula de la botella, desconecte la botella de la barbacoa y póngase en contacto con un técnico cualificado para reparar aparatos de gas o con su proveedor habitual.

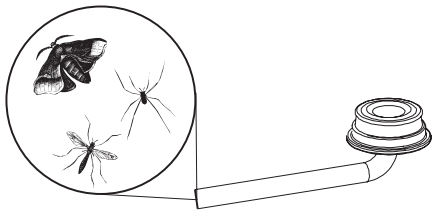
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN



E

Antes de utilizar la barbacoa, tómese la molestia de leer y de comprender bien todas las indicaciones que figuran en la presente guía y asegùrese de que :

- La barbacoa ha sido montada correctamente.
- No hay ninguna fuga de gas (vea la sección “Prueba de hermetismo”).
- Los quemadores se hallan bien instalados (la válvula debe estar conectada al tubo – ilustración E) y no están obstruidos (ilustración F).
- Ninguna manguera de gas ni cable eléctrico tocan las superficies que se calentarán.
- La barbacoa está colocada en un lugar que no supone ningùn peligro (véase la sección “Instalación”).



F

ADVERTENCIA

Riesgos naturales – arañas y otros insectos:
Durante el transporte o el almacenaje , puede ocurrir que arañas y otros insectos se cuelen en los tubos de los quemadores y hagan allí su nido lo que podría obstruir el paso del gas en el tubo y producir una llama amarilla o simplemente impedir que el quemador se encienda.La obstrucción podría igualmente hacer explosionar el gas fuera del tubo, lo que podría dañar seriamente la barbacoa. Si esto ocurriese, cierre la válvula de la botella y deje enfriar la barbacoa. Una vez que la barbacoa se haya enfriado, quite el quemador en cuestión y limpie el interior del tubo con una brocha o un limpia tuberias. Coloque de nuevo el quemador asegurándose de que la válvula queda fijada en el tubo.Los tubos de los quemadores deben limpiarse periódicamente, sobre todo al comienzo de la temporada.

Nota : los daños causados por tubos obstruidos no están cubiertos por la garantía.

ENCENDIDO

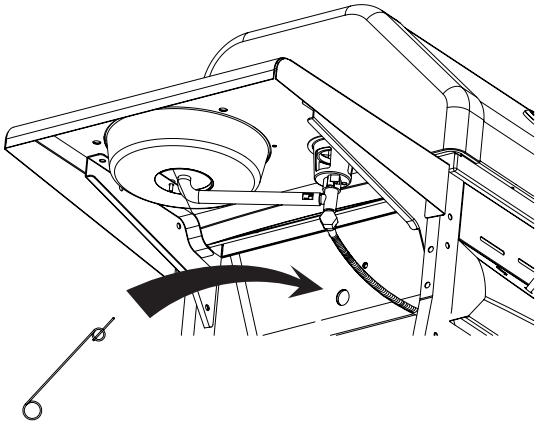
- Abra siempre la tapa antes de encender la barbacoa.
- No se incline nunca directamente sobre la barbacoa durante el encendido.
- Asegùrese de que todos los mandos de los quemadores se encuentran en la posición «OFF», después abra lentamente la valvula de la botella de gas. Antes de abrir el mando de un quemador y de encender la barbacoa, espere al menos cinco segundos para permitir que la presión se estabilice.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- **Importante :** Encienda **sólo un quemador.**
- Una vez que un quemador se halle encendido, basta con situar el mando del quemador adyacente en la posición “HIGH” para encenderlo.
- **No trate nunca** de encender los dos quemadores a la vez.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL CON EL ENCENDEDOR

- Abra la tapa de la barbacoa.
- Abra la válvula de la botella de gas.
- Gire el mando del quemador apretándolo y colocándolo en la posición “HIGH”.
- Gire el botón del encendedor hasta que oiga un disparador indicando que produce chispa.
- Si el quemador no se enciende tras tres intentos, cierre el gas y espere cinco minutos antes de probar de nuevo de manera que deje suficiente tiempo al gas para que se disperse. Inténtelo de nuevo repitiendo los pasos anteriores.
- Si aùn así el quemador no se enciende ,consulte la resolución de problemas o enciéndalo con una cerilla larga.



G

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL CON UNA CERILLA

En la parte inferior izquierda y derecha de la carcasa de la barbacoa hay un pequeño orificio diseñado para permitir el encendido con una cerilla. A continuación se especifica cómo se ha de proceder.

- Abra la tapa de la barbacoa.
- Introduzca una cerilla encendida en el orificio y acérquela a 13 mm del quemador.
- Abra la válvula de la botella de gas.
- Gire el mando del quemador apretándolo y colocándolo en la posición “HIGH”. El quemador debería encenderse entonces. Si tras cinco segundos no se enciende, cierre el gas y espere cinco minutos antes de probar de nuevo de manera que deje suficiente tiempo al gas para que se disperse.
- Inténtelo de nuevo repitiendo los paso precedentes. Si el quemador no se enciende tras tres intentos, consulte la resolución de problemas.

ENCENDIDO DEL SEGUNDO QUEMADOR

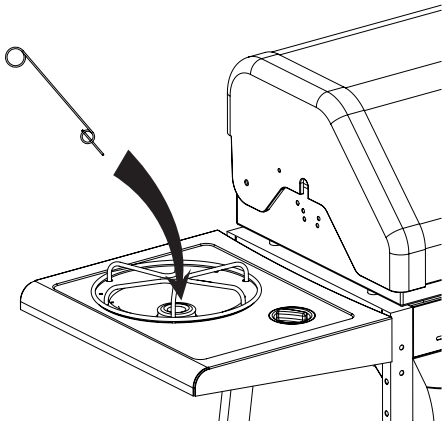
Sitúe el mando del quemador en la posición «HIGH”. Este se encenderá enseguida.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL OPCIONAL

Para encender el quemador lateral, utilice el botón del quemador sobre el panel de mandos principal y el mando de gas sobre el panel del quemador lateral.

- Gire el mando del quemador apretándolo y colocándolo en la posición “HIGH”.
- Gire el botón del encededor hasta que oiga un disparador indicando que produce chispa. Repita varias veces si el quemador no se enciende enseguida.
- Si el quemador no se enciende tras varios intentos, cierre el gas y espere cinco minutos antes de probar de nuevo de manera que deje suficiente tiempo al gas para que se disperse.
- Inténtelo de nuevo repitiendo los pasos anteriores. Si aùn así el quemador no se enciende, consulte la resolución de problemas o enciéndalo con una cerilla.

Note: El quemador lateral puede soportar hasta 9 kg. Asegúrese de no sobrecargarlo nunca.

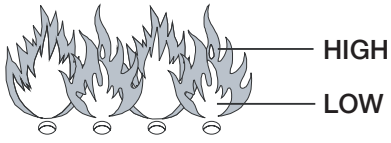


H

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL OPCIONAL CON UNA CERILLA

- Coloque una cerilla en el anillo situado delante de la cerillera.
- Introduzca una cerilla encendida en el orificio y acérquela a 13 mm del quemador
- Gire el mando del quemador apretándolo y colocándolo en la posición “HIGH”. El quemador debería encenderse entonces. Si tras cinco segundos no se enciende, cierre el gas y espere cinco minutos antes de probar de nuevo de manera que deje suficiente tiempo al gas para que se disperse.
- Inténtelo de nuevo repitiendo los pasos precedentes. Si el quemador no se enciende tras tres intentos, consulte la resolución de problemas.

CONTROL VISUAL DE LAS LLAMAS DE LOS QUEMADORES



- Si las llamas del quemador salen de la barbacoa durante su utilización, cierre inmediatamente el mando del quemador. Espere 5 minutos para que el gas se clarifique antes de volver a encender el quemador. Si el problema persiste, consulte la resolución de problemas.
- Inspeccione visualmente las llamas en cada encendido. Una buena llama debería ser más bien azul con un poco de amarillo en el extremo. Si la llama es anormalmente pequeña o más bien amarilla, apague la barbacoa y compruebe los tubos de los quemadores por si se hallan obstruidos o consulte la resolución de problemas.

PARA APAGAR LA BARBACOA

- Cierra la valvula de la botella.
- Sitúe el mando del quemador en la posición “OFF”.

Es importante cerrar la valvula de la botella en primer lugar, puesto que será mas fácil encender la barbacoa la próxima vez y así evitará dejar gas bajo presión en el sistema.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN DE LA BARBACOA

PRIMERA UTILIZACION

Antes de utilizar la barbacoa por primera vez, enciéndala y hágala calentarse en la posición “HIGH” con la tapa cerrada durante 15 minutos. No abra la tapa de la cubierta durante este proceso. Abra la cubierta y continúe calentando la barbacoa durante 5 minutos. Los residuos de fábrica deberían haberse quemado para entonces.

PREPARACION

La barbacoa debería ser precalentada siempre antes de colocar sobre ella los alimentos. Cierre la tapa y recaliente la superficie de cocción durante diez minutos o menos en la posición “HIGH”. Si los alimentos tienen que ser cocinados a baja temperatura, regule los mandos de los quemadores en consecuencia antes de colocar los alimentos sobre las rejillas.

TIEMPO DE COCCION

El tiempo de cocción depende de muchos factores, entre ellos la naturaleza y el grosor de los alimentos e incluso la temperatura exterior. Con la experiencia le será mas fácil determinar el tiempo de cocción.

LLAMARADAS

Las llamaradas son normales en una barbacoa y contribuyen a incrementar el sabor de los alimentos. Sin embargo, si son demasiado frecuentes, pueden subir la temperatura de la barbacoa y ocasionar la acumulación de grasa, lo que incrementaría los riesgos de incendio. Para controlar las llamaradas :

- Quite el exceso de grasa de los filetes y de otras piezas de carne roja.
- Cocine el cerdo y el pollo auna temperatura menos elevada.
- Asegúrese de que el orificio de desagüe de la grasa no se halla obstruido y de que el contenedor de grasa no está lleno.
- Cierre la tapa y regule los quemadores a la temperatura más baja posible.

Nota : Mientras la tapa está cerrada, la temperatura en el interior es más uniforme y la barbacoa consume menos gas.

ADVERTENCIA

- No deje nunca la barbacoa funcionando sin vigilancia, sobre todo si hay niños o animales cerca.
- Cerciórese de que la utiliza siempre de manera segura.
- No la mueva nunca durante la cocción.
- No utilice madera o carbón de leña.
- No utilice briquetas de cerámica.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Para prolongar la vida útil de su barbacoa, haga las siguientes comprobaciones al menos una vez al año, sobre todo al comienzo de temporada.Compre una funda barbecook® para protegerla.

REJILLAS

Engrase ligeramente las rejillas para impedir que los alimentos se peguen.Después de cada utilización, deje enfriar la barbacoa y limpie luego las rejillas con una brocha no abrasiva.Las rejillas pueden ser limpiadas con el limpiador para esmalte barbecook®, un detergente suave o bicarbonato sódico. No utilice un limpiador de hornos.

QUEMADORES Y TUBOS

Los quemadores y los tubos deben quitarse de la barbacoa y limpiarse al menos dos veces al año.Limpie bien la suciedad y la herrumbre de los tubos. Ayúdese de un hilo metálico para limpiar el orificio del tubo. Asegúrese de que el fondo de la barbacoa está limpio y de que ningún tubo está obstruido. Vuelva a instalar el quemador exactamente como estaba asegurándose de que el tubo está bien centrado sobre la salida de la válvula. Si alguno de los quemadores está dañado o perforado por la herrumbre, reemplácelo.

ALMACENAJE

La barbacoa ha de ser guardada durante el invierno. Algunos consejos al respecto :

- Quite y limpie los quemadores y las rejilas (engrase ligeramente las rejillas tras la limpieza), envuélvalos en papel y guardelos en el interior.
- La barbacoa puede recubrirse con una funda barbecook® y ser guardada en el exterior.
- No se debe guardar nunca la botella en un sitio cerrado.

Mientras la barbacoa no se utilice, cierre siempre la válvula de la botella y guarde la barbacoa al igual que la botella en el exterior, en un lugar bien ventilado. No la almacene en un garaje ni cerca de una fuente de calor. Si decide guardar la barbacoa en el interior, retire la botella de gas y déjela en el exterior, en un lugar bien ventilado, y asegúrese de que el capuchón de seguridad está bien colocado sobre la válvula.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
Imposible encender el quemador (con el encendedor o con una cerilla)	• Tubo obstruido	• Limpie el tubo
Calor insuficiente	• Válvula de la botella de gas o válvula de la alimentación de gas cerrada.	• Abra la válvula de la botella de gas o la válvula de la alimentación de gas.
	• Tubo mal colocado sobre la válvula	• Coloque de nuevo el tubo sobre la válvula
	• Orificios del quemador obstruidos	• Desatasque los orificios o cambie el quemador
	• Botella vacía o casi vacía	• Llene la botella
	• Regulador mal dirigido a la botella	• Fije el racor del regulador • Coloque bien el tubo de alimentación
Llamas amarillas	• Tubo parcialmente obstruido	• Limpie el tubo
	• Sal en el quemador	• Limpie el quemador
Imposible encender el quemador con el encendedor	• Cable del encendedor mal conectado	• Compruebe todas las conexiones
	• Electrodo del encendedor estropeado • Mala puesta en funcionamiento	• Compruebe la instalación de la caja de juntas, del quemador y del encendedor
	• Encendedor defectuoso	• Cambie el encendedor
Llamas que brotan de la parte inferior	• Tiempo ventoso	• Oriente la barbacoa de manera que la parte trasera quede de cara al viento
	• Botella casi vacía	• Cambie la botella
Calor y llamas excesivas	• Alimentos demasiado grasos	• Quite el exceso de grasa o reduzca el calor
	• Orificio de desagüe atascado	• Limpie la carcasa de la barbacoa y del quemador
	• Sistema de cocción mal colocado	• Coloque adecuadamente el sistema de cocción
Llamas detrás del panel de mandos	• Tubos obstruidos	• Cierre inmediatamente el gas, deje enfriar la barbacoa y desatasque los tubos
Zumbido del regulador	• Situación temporal causada por una temperatura elevada en el exterior y una botella llena	• Fenómeno normal que no representa ningún problema ni peligro
La llama no cubre toda la longitud del quemador	• Quemador atascado, oxidado o perforado	• Limpie o cambie el quemador
Imposible instalar el hornillo	• Espaciamiento de las varillas demasiado grande o demasiado pequeño	• Las varillas del hornillo son ajustables. Doble las varillas para que se inserten en los espacios previstos.

I

MANUALE PER IL MONTAGGIO, L'USO E LA MANUTENZIONE

Leggere il manuale d'istruzioni prima dell'uso e conservarlo per consultazione futura!

NON È NECESSARIO L'USO DELLA PIETRA LAVICA CON QUESTO BARBECUE.

AVVERTENZA

ELa non osservanza delle istruzioni indicate dal produttore può causare pericolosi incendi ed esplosioni. L'utente è responsabile di un corretto montaggio, installazione ed uso adeguato del presente barbecue.La non osservanza delle istruzioni indicate dal produttore può provocare ferite e danni gravi alla persona.
Apportare cambiamenti al barbecue sono pericolosi e vietato.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Se si avverte odore di gas :

1. Chiudere immediatamente il flusso del gas verso l'unità.
2. Estinguere qualsiasi fiamma aperta.
3. Aprire il coperchio.
4. Se l'odore rimane telefonare immediatamente il proprio distributore del gas o i vigili del fuoco.
5. Non conservare o utilizzare benzina od altri vapori e liquidi infiammabili nelle vicinanze di questa o di qualsiasi altra unità!
6. Conservare la bombola all'esterno in un luogo ben aerato.

AVVERTENZA

Prima di usare il barbecue, seguire attentamente le avvertenze per il rilevamento delle fughe di gas, anche se montato dal produttore. Non cercare mai di accendere il barbecue prima di aver letto la sezione 'Accensione' del presente manuale.

LA PRESENTE UNITÀ È DESTINATA ESCLUSIVAMENTE AD USO ESTERNO.

GARANZIA

L'unità barbecook® è garantita due anni a partire dalla data d'acquisto su tutti i difetti di fabbricazione e purché sia utilizzata secondo le norme d'uso riportate nel manuale d'istruzioni. La ricevuta con menzione della data d'acquisto costituisce la vostra prova di garanzia.

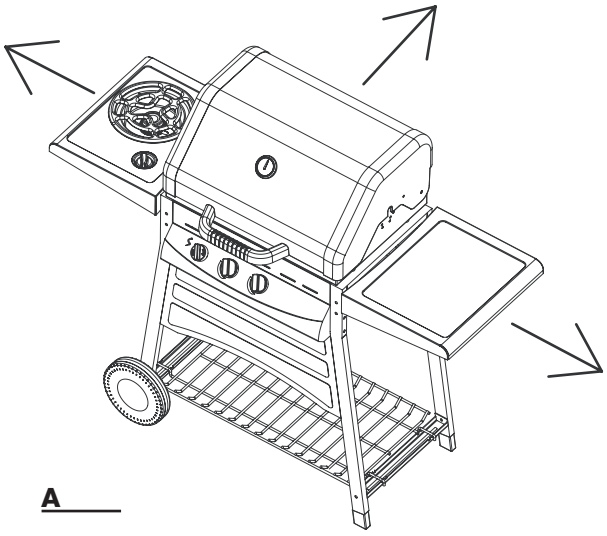
La presente unità barbecook® non è adatta per uso professionale.

La presente garanzia si limita soltanto alla riparazione e al ricambio delle parti che riportano difetti di fabbrica ad uso normale.

La presente garanzia non è valida su difetti causati da un'installazione od uso non corretto, cambiamenti apportati all'unità, smontaggio, usura o mancanza di manutenzione.

INSTALLAZIONE

Quest'unità deve essere installata in conformità alle vigenti norme e disposizioni nei rispettivi paesi.



A

AVVERTENZE SUPPLEMENTARI

Distanza minima da fonti d'ignizione nell'immediata vicinanza :

- 76 cm dal lato dell'unità, 76 cm dal lato posteriore dell'unità.
- Tenere lo spazio intorno del barbecue libero da qualsiasi materiale infiammabile, benzina od altri liquidi infiammabili.
- Non utilizzare il barbecue sotto costruzione sporgente o non protetta.
- Utilizzare il barbecue **solo all'esterno** in uno spazio ben aerato e ad un minimo di 3 m da ogni abitazione o edificio. Non utilizzare mai il barbecue in una barca o altro veicolo pensato per il tempo libero.
- Non utilizzare il barbecue in un garage, in un magazzino, nei corridoi o altri spazi chiusi.
- Non lasciare il barbecue incustodito quando è acceso.
- Non ostruire il flusso dell'aria di ventilazione e di combustione verso il barbecue.
- Non usare il barbecue se si è fatto uso di alcol o di droghe.
- Non posizionare alcuna bombola di gas (piena o vuota) nell'immediata vicinanza del barbecue.
- **Attenzione : le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere a distanza bambini piccoli ed animali.**
- **Non muovere il barbecue durante l'uso.**

LA BOMBOLA DEL GAS

Usare sempre una bombola del gas prodotta e contrassegnata idonea secondo le norme vigenti nei rispettivi paesi. Controllare se la bombola può far fuoriuscire il gas in quantità sufficiente come stipulato per il proprio modello di barbecue.

- Mantenere la bombola saldamente a terra ed in posizione eretta.
- Prestare massima attenzione quando si maneggiano le valvole della bombola.
- Non collegare mai una bombola senza valvola al barbecue.
- Non collegare mai una bombola per gas non regolarizzata al barbecue.
- **Chiudere sempre le valvole della bombola se non si utilizza il barbecue.**
- Se il barbecue non è fornito di un contenitore per la bombola, quest'ultima deve essere disposta a terra, vicino al barbecue.
- Una volta in funziona, non conservare mai una bombola di riserva, vuota o piena, vicino o sotto il barbecue.
- Non esporre mai la bombola alla luce diretta dei raggi del sole o a calore eccessivo.

TRASPORTO E CONSERVAZIONE DELLA BOMBOLA DEL GAS

Sebbene la bombola del gas sia completamente sicura una volta maneggiata correttamente, la mancanza di cura potrebbe causare un'esplosione od un incendio con conseguente ferite personali e/o danni materiali seri.

Per evitare rischi inutili :

- Non immagazzinare mai la bombola del gas in qualsiasi zona chiusa, per esempio in un garage ma in un luogo aperto e ben ventilato.
- Non immagazzinare la bombola in vicinanza di altri apparecchi che funzionanti a gas, o in spazi molto caldi, quali veicoli o barche.
- Assicurarsi che la bombola sia al di fuori della portata dei bambini.
- Durante trasporto o immagazzinaggio, assicurarsi che la bombola sia in posizione eretta e non inclinata.
- Non fumare in vicinanza della bombola, particolarmente durante il trasporto in un veicolo.

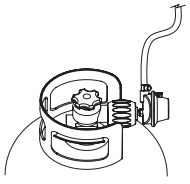
TUBO FLESSIBILE E VALVOLA

Il fornitore non fornisce tubo flessibili e regolatori. Si può soltanto utilizzare una combinazione di tubo flessibile e regolatore conforme alle disposizioni e le norme dei rispettivi paesi in abbinamento con gli accoppiamenti di bombola del gas in uso e tipo di gas/la cui pressione nominale è indicata sul barbecue. Mantenere il tubo flessibile il più corto possibile.

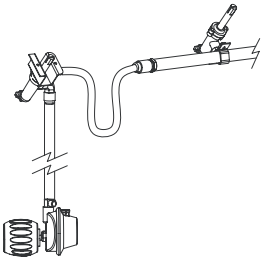
- Non collegare mai questo barbecue ad una fornitura di gas non regolarizzata, o ad altro tipo di gas. Non alterare o cambiare mai tubo flessibile o regolatore in nessun modo.
- Controllare visivamente l'intera lunghezza del tubo prima di ogni uso in caso di presenza di eccessiva usura o danni, quali crepe, tagli o parti bruciate. Se si riscontrano danni, sostituire il tubo prima di utilizzare il barbecue. Utilizzare soltanto tubi flessibili conformi alle norme vigenti nei rispettivi paesi.
- Non lasciar cadere grasso o altri materiali caldi sul tubo flessibile ed assicurarsi che non tocchi alcuna superfici calda del barbecue.
- Il collegamento della valvola deve essere protetto quando non è collegato alla bombola.
- Non lasciarlo trascinare a terra perché ciò può contribuire a generare fughe durante il collegamento alla bombola.
- Non torcere il tubo flessibile durante il collegamento o scollegamento dalla bombola del gas.

PROVA DI RILEVAMENTO FUGHE DI GAS

B



C



D

Osservazione : il modello del regolatore può variare da quello illustrato in alto.

Effettuare una prova di rilevamento fughe di gas :

- Prima di accendere il barbecue per la prima volta.
- Ogni volta che si è riempita una bombola del gas, o a seguito della sostituzione di uno dei componenti.
- Almeno una volta all'anno, preferibilmente all'inizio della stagione.
- Dopo un lungo periodo di immagazzinamento o di non utilizzazione.

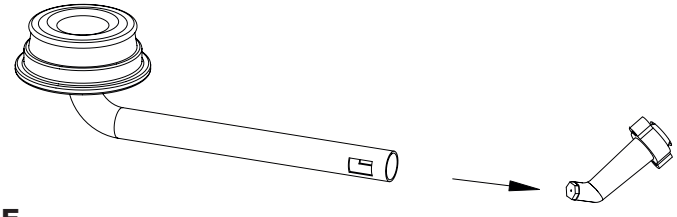
La prova di rilevamento fughe di gas deve essere effettuata all'aperto, lontano da
fonti di calore, da fiamme aperte e da liquidi infiammabili Vietato fumare ! Utilizzare soltanto una miscela di sapone ed acqua al 50% quando si effettua la prova di rilevamento fughe di gas. Non utilizzare fiammiferi o fiamma viva.

Controllare quanto segue :

- Tutte le valvole e relativi collegamenti (fig. C).
- Connessione della valvola di regolazione e collegamento alla bombola (Fig. C).
- Tutte le saldature della bombola (Fig. B).
- Tutti i collegamenti del tubo flessibile (Fig. D).

1. Con la bombola da poco riempita e fissata al barbecue e tutte le manopole di regolazione disattivate, aprire lentamente la valvola della bombola compiendo un giro completo.
2. Utilizzando una soluzione di sapone, impregnare tutti i collegamenti e componenti elencati in alto (Fig. B/C/C).
3. Osservare attentamente la formazione di bollicine, indicazione di fughe di gas.
4. Avvolgere ogni collegamento perdente fino a che non si riscontri più alcuna indicazione di fuga di gas (chiudere la valvola della bombola mentre si fa questo controllo).
5. Chiudere la valvola della bombola ed accertarsi che tutte le valvole di regolazione siano disattivate.
6. Non utilizzare il barbecue se non si riesce a fermare le fughe di gas. Chiudere la valvola della bombola del gas, rimuoverla e ricercare l'assistenza di un meccanico qualificato per apparecchiature a gas o distributore del gas in modo da effettuare riparazioni adeguate.

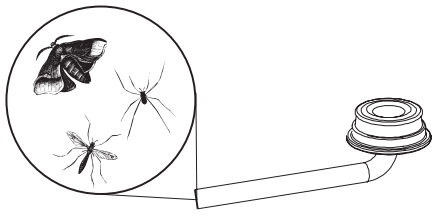
PRIMA DELL'USO



E

Prima dell'utilizzo del barbecue leggere e ben comprendere le informazioni riportate in questo manuale ed assicurarsi :

- Che il barbecue sia stato assemblato correttamente.
- Che non vi siano fughe di gas (vd. sezione 'Prova di rilevamento fughe di gas').
- Che il bruciatore sia montato correttamente, con i tubi Venturi posizionati all'uscita della valvola (Fig. E) e che non vi siano ostruzioni (fig. F).
- Accertarsi che tutti i tubi flessibili della fornitura del gas non tocchino o siano vicini a superfici calde.
- Che il barbecue sia posizionato in un posto sicuro (vd. capitolo 'Installazione').



F

AVVERTENZA

Pericoli naturali – insetti e ragni
Durante la spedizione o l'immagazzinaggio, è possibile che piccoli insetti come dei piccoli ragni potrebbero riuscire a penetrare nei tubi Venturi annidandosi lì o fare delle ragnatele. Ciò potrebbe ostruire il flusso del gas attraverso il tubo Venturi causando una fiamma giallastra e fumosa, o impedire al bruciatore di accendersi. Potrebbe persino verificarsi che il gas bruci al di fuori del tubo Venturi, tale da danneggiare seriamente il barbecue. Se ciò accade, spegnere il flusso del gas ed attendere che il barbecue si raffreddi. Appena raffreddato il barbecue, rimuovere il bruciatore (vd. sezione 'Montaggio') e pulire entrambi i tubi Venturi con un pulitore per tubi o spazzola. Riposizionare il bruciatore come riportato nelle istruzioni. Dopo aver effettuato la pulizia, i tubi Venturi devono essere ben collegati alle valvole del gas (Fig. F). La pulitura dei tubi Venturi dovrebbe essere effettuata periodicamente, soprattutto all'inizio della stagione.

Osservazione : Danni che derivano dai tubi Venturi ostruiti non sono coperti da garanzia e sono considerati come mancanza di manutenzione.

ACCENSIONE

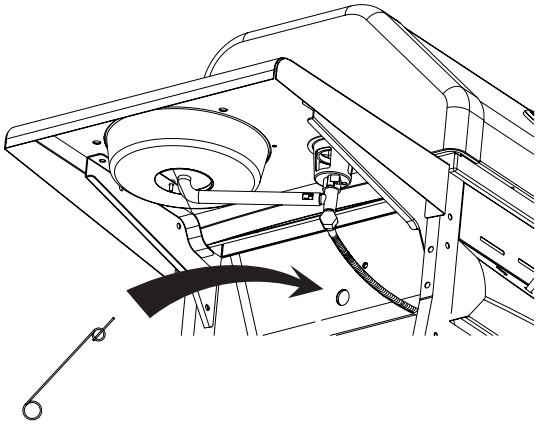
- Tenere sempre aperto il coperchio del barbecue quando si accende il bruciatore.
- Non sporgersi direttamente al di sopra del barbecue quando si accende il bruciatore .
- Assicurarsi che tutte le manopole di regolazione siano in posizione spenta ('OFF'). Girare lentamente e con attenzione la valvola della bombola del gas. Attendere circa cinque secondi prima di aprire la valvola del bruciatore ed accendere il barbecue.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE CAPO

- **Importante** : accendere prima **un bruciatore.**
- Dopo averlo acceso, si può accendere il bruciatore accanto girando la manopola di regolazione in posizione 'HIGH'.
- **Mai tentare** di accendere due bruciatori alla volta.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE CAPO CON IL TASTO D'ACCENSIONE

- Aprire il coperchio del barbecue.
- Aprire la valvola della bombola del gas.
- Premere e girare la manopola di regolazione in posizione "HIGH".
- Premere il tasto d'accensione fino a sentire uno scatto, indicante formazione di una scintilla.
- Se il bruciatore non si accende dopo qualche tentativo, chiudere il gas ed attendere circa cinque minuti prima di ritentare, così da lasciar tempo al gas di disperdersi. Tentare di nuovo ripetendo le fasi precedenti
- Se il bruciatore non è ancora acceso, leggere la sezione 'Risoluzione problemi' per determinare la causa e la soluzione al problema oppure utilizzare un fiammifero come riportato qui di seguito.



G

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE CON UN FIAMMIFERO

Sulla parte inferiore a sinistra e sul lato destro del barbecue, vi è un piccolo foro che è destinato all'accensione tramite fiammifero.

- Aprire il coperchio del barbecue.
- Porre un fiammifero nell'apposito contenitore per fiammiferi.
- Inserire un fiammifero acceso attraverso il foro ad una distanza di circa 13 mm dal bruciatore.
- Aprire la valvola della bombola del gas.
- Premere la manopola di regolazione desiderata e girare in posizione 'HIGH'. Il bruciatore dovrebbe bruciare entro 5 secondi. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, chiudere il gas ed attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi.
- Ripetere fasi da 1 a 5. Se il bruciatore non brucia dopo 3 tentativi, leggere la sezione 'Risoluzione dei problemi'.

ACCENSIONE DEL SECONDO BRUCIATORE

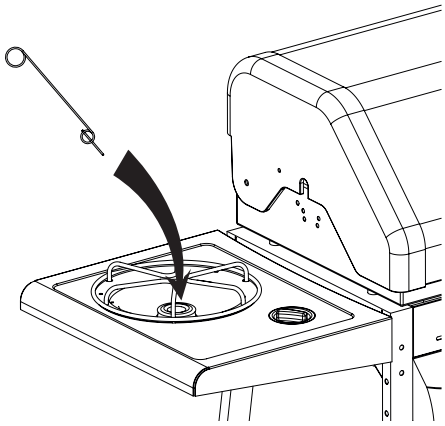
Appena acceso un lato del bruciatore, premere l'altra manopola di regolazione e girare in posizione 'HIGH'. Il lato del bruciatore che non era acceso si accenderà immediatamente.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE LATERALE ‘OPZIONALE’ USANDO UN TASTO D’ACCENSIONE

Per accendere il bruciatore laterale, usare il tasto d’accensione sul pannello di controllo principale e la manopola di regolazione a destra sul pannello laterale del bruciatore.

- Premere la manopola di regolazione a destra e girarla in posizione ‘HIGH’.
- Premere il tasto d’accensione fino a sentire un forte scatto, indicante formazione di scintilla. Ripetere la procedura diverse volte se il bruciatore non si accende immediatamente.
- Se il bruciatore non si accende dopo diversi tentativi, girare la manopola di regolazione in posizione ‘OFF’ ed attendere 5 minuti per far disperdere il gas.
- Ripetere fasi da 1 a 3. Se il bruciatore non brucia ancora, leggere la sezione ‘Risoluzione dei problemi’ o usare un fiammifero come riportato di seguito.

Osservazione : il bruciatore laterale può sostenere un peso fino a 9 kg!

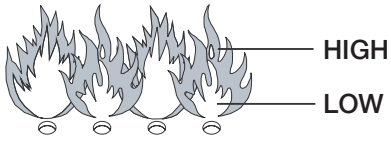


H

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE LATERALE CON UN FIAMMIFERO

- Porre un fiammifero nell’apposito contenitore per fiammiferi.
- Inserire un fiammifero acceso a circa 13 mm dal bruciatore.
- Premere la manopola di regolazione e girarla in posizione ‘HIGH’. Il bruciatore dovrebbe bruciare entro 5 secondi. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, chiudere il gas ed attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi.
- Ripetere fasi da 1 a 3. Se il bruciatore non si accende, leggere la sezione ‘Risoluzione problemi’ per determinarne la causa e la relativa soluzione al problema.

CONTROLLO VISIVO DELLE FIAMME



- Se si sviluppano fiamme al di fuori del bruciatore del barbecue, girare immediatamente le manopole di regolazione fino spegnere il bruciatore. Attendere 5 minuti per far disperdere il gas prima di riaccendere il bruciatore. Leggere la sezione ‘Risoluzione problemi’ se il problema persiste.
- Controllare le fiamme ad ogni accensione del barbecue. Una buona fiamma è quasi completamente blu, con una punticina di colore giallo sulla parte superiore. Se la fiamma è insolitamente piccola e principalmente di colore giallo, spegnere il barbecue e controllare se i tubi Venturi siano ostruiti oppure consultare la sezione ‘Risoluzione problemi’ per ulteriore assistenza.

SPEGNERE IL BARBECUE

- Chiudere la valvola della bombola del gas.
- Girare le manopole di regolazione del bruciatore in posizione ‘OFF’.

Questa sequenza è importante, poiché impedisce al gas residuo di stare sotto pressione nel sistema e renderà l’uso seguente più facile.

CONSIGLI UTILI PER L'USO DEL BARBECUE

PRIMA DELL'USO

Prima della cottura, accendere la griglia e farla funzionare per circa 15 minuti in posizione 'HIGH' con il coperchio chiuso. Non aprire il coperchio durante questa procedura. Aprire il coperchio e continuare a fare funzionare la griglia in posizione 'HIGH' per altri 5 minuti. La griglia dovrebbe ora essere pronta per l'uso.

PREPARAZIONE

Il barbecue dovrebbe essere preriscaldato prima dell'aggiunta di qualsiasi alimento. Per fare ciò accendere la griglia e farla funzionare in posizione 'HIGH' per un minimo di dieci minuti con il coperchio chiuso. Se l'alimento da cucinare necessita di una temperatura più bassa, girare la manopola verso la regolazione richiesta prima della aggiunta dell'alimento.

TEMPO DI COTTURA

Il tempo di cottura è influenzato da molti fattori come la natura del cibo da cuocere e la temperatura esterna. Con il tempo si farà esperienza e si saprà come determinare il tempo giusto di cottura.

FIAMMATE

Le fiammate sono normali in un barbecue per creare del fumo che contribuisce ad aumentare il sapore dell'alimento. Tuttavia, se sono eccessive, possono causare l'aumento della temperatura del barbecue, accumulo di grasso e di conseguenza il rischio d'incendi.
Per tenerle ad un livello desiderato :

- Tagliare sempre il grasso eccedente da bistecche / carni rosse prima della cottura.
- Cuocere pollo e carne di maiale a fuoco più moderato.
- Assicurarsi che il foro di scolo del grasso sia libero da ostruzioni e che il collettore del grasso non sia pieno.
- Cuocere sempre con il coperchio abbassato e alla regolazione di temperatura più bassa.

Osservazione : Con il coperchio abbassato, si avrà una temperatura più costante all'interno della zona di cottura e si consumerà meno gas.

AVVERTENZA

- Non lasciare mai il barbecue incustodito durante l'uso e tenere i bambini a distanza.
- Assicurarsi che il barbecue funzioni sempre in modo sicuro.
- Non spostare mai il barbecue durante la cottura.
- Non usare carbone di legna, legna o briquette di carbone.
- Non usare pietre di lava o mattonelle di ceramica.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per prolungare la durata utile del barbecue, effettuare quanto segue almeno una volta all'anno, soprattutto all'inizio della nuova stagione in cui si utilizzano i barbecue. Acquistare una copertura di garanzia barbecook® per proteggere il proprio investimento.

GRIGLIA

Applicare uno strato d'olio da cucina alla griglia per impedire che l'alimento si attacchi ad essa. Dopo ogni uso e dopo aver fatto raffreddare il barbecue, strofinare la grata con una spazzola antiabrasiva. Alternativamente, si può lavare la grata con uno speciale detergente barbecook®, un detergente delicato o bicarbonato di sodio, ma non utilizzare alcun detergente commerciale per la pulizia dei forni.

BRUCIATORI E TUBI VENTURI

È importante rimuovere il bruciatore ed il tubo Venturi e pulirli almeno due volte all'anno, accertandosi di rimuovere sporcizia e ruggine. Pulire adeguatamente il tubo Venturi. Servirsi di un sottile filo di metallo per aprire fori eventualmente ostruiti. Accertarsi che l'alloggiamento inferiore sia ben pulito e che nessun foro sia ostruito. Rimontare il bruciatore esattamente come indicato nelle istruzioni ed accertarsi che il tubo Venturi sia ben centrato all'uscita della valvola. Se il bruciatore è danneggiato o arrugginito, sostituirlo al più presto possibile.

COME IMMAGAZZINARE IL BARBECUE

Il barbecue deve essere conservato per l'inverno. Istruzioni :

- Dopo la rimozione e la pulitura del bruciatore e della griglia (strofinare leggermente con dell'olio da cucina la griglia dopo la pulizia), inserire della carta ed conservare in luogo chiuso.
- Ricoprire il barbecue della copertura apposita barbecook® se lo si conserva all'aperto.
- Non conservare la bombola di gas in luogo chiuso.

Se il barbecue non è in uso, chiudere il gas presso la valvola della bombola. Il barbecue e la bombola dovrebbero essere conservati all'aperto, in una zona ben aerata. Non conservare il barbecue in un garage o in vicinanza di fonti di calore.
Se dovesse essere necessario conservarlo in un luogo chiuso, rimuovere la bombola dall'unità e conservarla all'esterno in luogo ben aerato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Impossibile accendere il bruciatore (fiammifero o tasto d'accensione)	• Venturi ostruito	• Pulire il venturi
Calore insufficiente	• Valvola della bombola o fornitura di gas non aperta.	• Aprire la valvola della bombola del gas.
	• Valvole non correttamente collegate al Venturi	• Accertarsi che il Venturi sia montato adeguatamente
	• Fori del bruciatore ostruiti	• Pulire / sostituire il bruciatore
	• La bombola di gas è vuota o quasi vuota	• Bombola nuova
	• La valvola non è collegata bene alla bombola	• Stringere la valvola alla bombola in modo adeguato • Scollegare il tubo flessibile
Fiamme gialle	• Venturi parzialmente ostruito	• Pulire il venturi
	• Eccesso di sale sul bruciatore	• Pulire il bruciatore
Impossibile accendere il bruciatore tramite tasto d'accensione	• Filo d'accensione lento o mal montato	• Controllare tutti i collegamenti
	• Elettrodo rotto • Massa malfunzionante	• Controllare il montaggi degli elettrodi, bruciatori e tasto d'accensione
	• Tasto d'accensione difettoso	• Sostituire il tasto d'accensione
La fiamma tende a spegnersi	• Tempo ventilato	• Orientare il barbecue in modo che la parte posteriore sia controvento
	• Bombola quasi vuota	• Sostituire la bombola o riempirla
Calore / fiammate eccessive	• Alimenti troppo grassi	• Tagliare il grasso eccessivo dagli alimenti o diminuire il calore
	• Foro del collettore del grasso ostruito	• Pulire base e bruciatore
	• Sistema di cottura non posizionato in modo corretto	• Posizionare il sistema di cottura in modo corretto
Fiamme dietro il pannello di controllo	• Venturi bloccato	• Chiudere il gas immediatamente, lasciare raffreddare il barbecue e pulire il venturi
Ronzio della valvola	• Stato provvisorio causato da alte temperature esterne o da unabombola piena	• Ciò non costituisce difetto o rischio
Fiamma incompleta	• Bruciatore ostruito, arrugginito o perforato	• Pulire o sostituire il bruciatore
Il contenitore di riscaldamento non aderisce alla perfezione	• I piedini del contenitore di riscaldamento sono regolabili	• I piedini sono eccessivamente inclinati all'interno, o all'esterno. Piegarli fino a farli aderire ai fori e al contenitore di riscaldamento.

P

GUIA DE MONTAGEM, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Leia completamente este guia antes de utilizar o aparelho e conserve-o para consultas futuras!

E DESNECESSARIO O USO DE PEDRAS DE LAVA COM ESTA CHURRASQUEIRA.

AVISO

O simples facto de ignorar estas instruções pode provocar um incêndio ou uma explosão.
O utilizador é responsável pela correcta montagem, instalação e manutenção do aparelho. O facto de não seguir as instruções deste manual pode originar ferimentos graves e/ou danos no material.
Qualquer modificação ao grelhador é perigosa e interdita.

PARA SUA SEGURANÇA

Se detectar odor a gás :

1. Corte imediatamente a alimentação a gás ao aparelho.
2. Apague todas as chamas.
3. Abra a tampa.
4. Se o odor persistir, comunique imediatamente esse facto ao seu fornecedor de gás ou aos bombeiros.
5. Não guarde quaisquer líquidos ou vapores inflamáveis perto do grelhador ou de quaisquer outros electrodomésticos.
6. Se possuir uma garrafa adicional de gás, guarde-a longe do grelhador ou de qualquer outro electrodoméstico.

AVISO

Siga atentamente os procedimentos de segurança para detectar fugas de gás antes de utilizar o grelhador, mesmo se ele vier montado pelo fornecedor. Nunca tente acender o grelhador sem ter lido a secção “Acendimento” deste guia.

ESTE GRELHADOR FOI CONCEBIDO PARA UTILIZAÇÃO EXCLUSIVA NO EXTERIOR.

GARANTIA

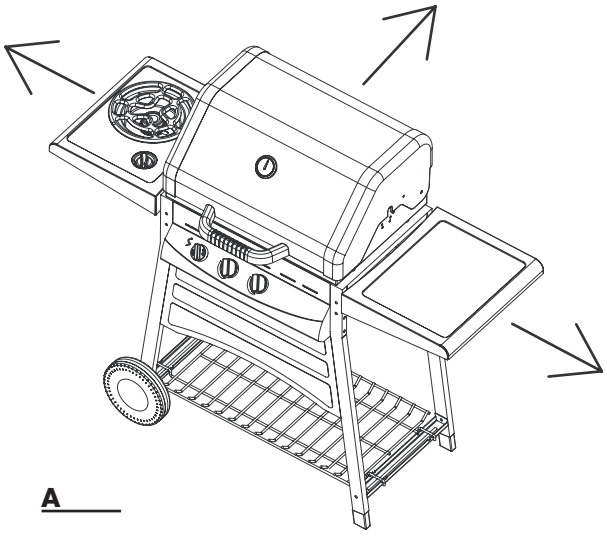
O seu barbecook® tem garantia de dois anos a partir da data de compra contra qualquer defeito de fabrico e desde que seja utilizado de acordo com as indicações deste manual. O recibo ou o talão de caixa do comerciante são válidos para efeitos de garantia.

Esta garantia limita-se à reparação ou à substituição das peças que se revelem defeituosas em consequência de uma utilização normal.

Esta garantia não se aplica às falhas que resultem de instalação incorrecta, inadequada, desmontagem, modificação, uso abusivo, negligência, acidente, tornado, tempestade, sismo ou ainda de uma falta de manutenção ou de limpeza.

INSTALAÇÃO

Este aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas vigentes.



A

AVISOS ADICIONAIS

Afastamento mínimo de materiais combustíveis :

- 76 cm ao lado da fornalha e 76 cm atrás da fornalha (ver ilustração A).
- Mantenha a zona em redor sempre limpa e não deixe aí nenhum material combustível, como gasolina ou líquidos inflamáveis, papeis ou panos com resíduos de óleo.
- Não utilize o grelhador sob uma estrutura instável ou não protegida.
- Este aparelho está concebido para **uma utilização exclusiva no exterior** e não deve ser utilizado em barcos ou em veículos recreativos.
- Utilize este grelhador no exterior, num local bem arejado, e com uma distância mínima de 3 m de qualquer habitação ou estrutura.
- Não o utilize em garagens ou em locais fechados.
- Nunca deixe o grelhador a funcionar sem vigilância.
- Não obstrua a combustão nem a circulação de ar em redor do grelhador.
- Não utilize o grelhador se estiver sob a influência de drogas ou de álcool.
- Não guarde garrafas de gás (cheias ou vazias) nas proximidades do grelhador.
- **Atenção: há partes acessíveis que podem aquecer muito! Mantenha as crianças afastadas.**
- **Não desloque o aparelho depois de este ter trabalhado.**

GARRAFA DE GÁS

Utilize apenas uma garrafa de gás que respeite todas as normas e exigências nacionais. Verifique se a garrafa debita gás suficiente para satisfazer as exigências do modelo do aparelho.

- Guarde a garrafa sempre em posição vertical
- Manipule a torneira da garrafa com cuidado.
- Nunca ligue uma garrafa de gás sem redutor ao grelhador
- **Feche a torneira da garrafa de gás após a utilização**
- Se o aparelho não possuir um suporte para garrafas, esta deve ser colocada ao nível do chão, ao pé do aparelho
- Nunca ligue nenhuma garrafa não certificada ao grelhador.
- Nunca coloque garrafas de reserva ou vazias sob o aparelho ou perto dele enquanto estiver a funcionar.
- Nunca exponha a garrafa a um calor excessivo ou a raios intensos de sol
- Nunca insira corpos estranhos no redutor da garrafa pois sujeita-se a danificar a válvula. Uma válvula danificada poderá deixar escapar gás, o que aumentaria o risco de explosão, de incêndio, de danos materiais, de ferimentos graves ou mortais.

TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DA GARRAFA

A garrafa de gás não representa qualquer perigo desde que seja utilizada de forma adequada. Se for utilizada incorrectamente, poderá explodir ou incendiar-se e causar ferimentos graves e danos materiais significativos.

Para reduzir os riscos :

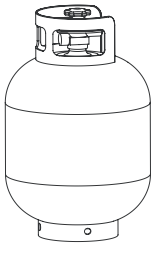
- Nunca guarde a garrafa num local fechado, como em garagens, e assegure-se de que o local escolhido é bem arejado.
- Nunca guarde a garrafa perto de electrodomésticos nem em locais que possam aquecer, como veículos ou barcos.
- Guarde a garrafa fora do alcance de crianças.
- Transporte e guarde sempre a garrafa em posição vertical; nunca a deite
- Não fume perto da garrafa, em especial durante o seu transporte em veículos.

TUBO E REDUTOR

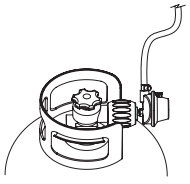
O tubo e o redutor não são fornecidos pelo fabricante. Deverá utilizar um conjunto tubo/redutor certificado e que siga as normas locais/nacionais e adaptado ao tipo de gás e às pressões indicadas na ficha sinalética do aparelho. O tubo deverá ser o mais curto possível.

- Nunca ligue este grelhador a uma alimentação sem redutor. Não faça quaisquer alterações ao redutor nem ao tubo.
- Antes de qualquer utilização, verifique o estado do tubo para garantir que este não apresenta nenhuma racha, queimadura, corte ou desgaste eventual. Se estiver danificado, substitua-o de acordo com as normas antes de utilizar o grelhador.
- Assegure-se de que o tubo não possa ser atingido por gordura ou qualquer outra substância quente, e que este não entra em contacto com nenhum elemento quente do grelhador.
- O adaptador do redutor deverá estar protegido se não estiver ligado a uma garrafa.
- Assegure-se de que não está susceptível a choques nem é deixado ao sol, pois um simples arranhão poderá comprometer a estanquecidade da ligação.
- Não torça o tubo ao ligá-lo ou desligá-lo da garrafa.

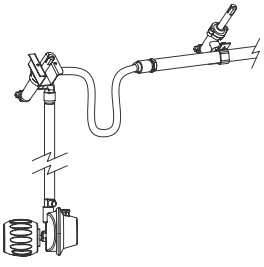
TESTE DE FUGA



B



C



D

Nota: o retentor poderá diferir do apresentado.

DEVERÁ fazer um “ensaio de estanquecidade” :

- Antes de acender o grelhador pela primeira vez.
- De cada vez que a garrafa for atestada ou que uma peça seja substituída.
- Pelo menos, uma vez por ano, de preferência no início da Primavera.
- Após um longo período de armazenamento ou de não utilização.

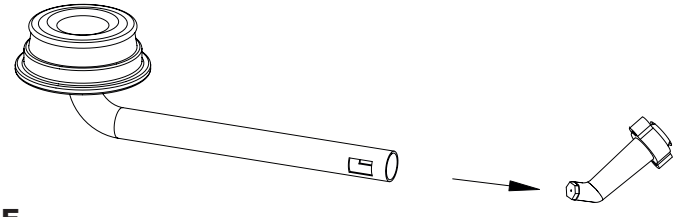
O ensaio de estanquecidade deverá ser efectuado no exterior, afastado de quaisquer fontes de calor, chamas ou líquidos inflamáveis. Nunca fume durante o ensaio de estanquecidade. Para detectar fugas, utilize simplesmente uma solução de metade água e metade detergente líquido. Nunca utilize fósforos ou chamas.

Deverá ser verificada a estanquecidade dos pontos seguintes :

- A válvula e a rosca da garrafa (ilustração C).
- Todos os locais soldados da garrafa (ilustração B).
- O adaptador do redutor e a ligação à garrafa (ilustração C).
- Todas as ligações do tubo (ilustração D).

1. Quando uma garrafa cheia for ligada ao grelhador e os comandos dos queimadores estiverem na posição “OFF”, gire lentamente a válvula da garrafa mais ou menos uma volta completa.
2. Molhe um pincel na água ensaboada e pincele todos os locais mencionados acima e indicados nas ilustrações B, C e D.
3. Onde houver uma fuga de gás, aparecerão bolhas.
4. Nesse caso, corrija as ligações onde surjam as bolhas e repita o ensaio (feche a válvula da garrafa enquanto corrige as ligações).
5. Feche a válvula da garrafa e assegure-se de que os comandos dos queimadores estão na posição “OFF”.
6. Se não conseguir corrigir a fuga, não utilize o grelhador. Feche a válvula da garrafa, desligue-a do grelhador e comunique essa situação a um técnico qualificado para reparação de aparelhos de gás ou o seu fornecedor de gás.

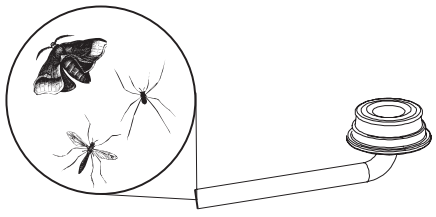
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



E

Antes de utilizar o seu grelhador, leia e compreenda todas as indicações que figuram no presente guia e assegure-se de :

- Que o grelhador está correctamente montado.
- Que não há qualquer fuga de gás (consultar a secção “Ensaio de estanquecidade”).
- Que os queimadores estão bem instalados (a válvula deverá estar encaixada sobre o difusor . ilustração E) e que estes não estão obstruídos (ilustração F).
- Que nem o tubo de gás nem o cabo eléctrico tocam em superfícies que possam aquecer.
- Que o grelhador está posicionado num local que em não represente perigo (consultar a secção “Instalação”).



F

AVISO

Riscos naturais: aranhas e outro insectos:
durante o transporte ou o armazenamento, aranhas ou outros insectos podem penetrar nos difusores ou aí fazer os seus ninhos, o que poderá obstruir a passagem do gás e produzir uma chama amarelada ou simplesmente impedir o acendimento do queimador. A obstrução poderá mesmo originar a queima do gás fora do difusor, o que danificaria seriamente o grelhador. Se isso ocorrer, feche a válvula da garrafa e deixe arrefecer o grelhador. Quando tiver arrefecido, tire o queimador em questão e limpe o interior do difusor com uma escova ou um esfregão. Reinstale o queimador assegurando-se que a válvula está encaixada no difusor. Os difusores dos queimadores devem ser limpos periodicamente, em especial no início da Primavera.

Nota: os danos causados pela obstrução de difusores não estão cobertos pela garantia.

ACENDIMENTO

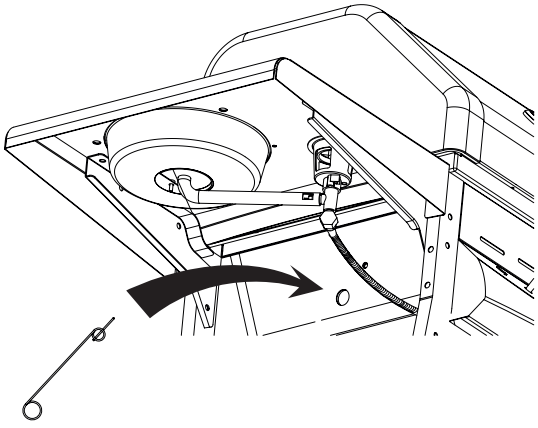
- **Abra sempre a tampa** antes de acender o grelhador.
- Nunca se debruce directamente sobre o grelhador no momento do acendimento.
- Assegure-se de que os comandos dos queimadores estão na posição “OFF” e depois abra lentamente a garrafa de gás. Antes de abrir o comando de um queimador e de acender o grelhador, espere cerca de cinco segundos para permitir a estabilização da pressão.

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

- **Importante:** Acenda **um** queimador **de cada vez**.
- Depois de acender um queimador, basta posicionar o comando do queimador adjacente na posição “HIGH” para o acender.
- **Nunca tente** acender dois queimadores simultaneamente.

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL COM UM ACENDEDOR

- Abra a tampa do grelhador.
- Abra a válvula da garrafa de gás.
- Rode o comando do queimador pressionando-o e colocando-o na posição “HIGH”.
- Rode o botão do acendedor até ouvir um “clique”, indicando que se produziu uma faísca.
- Se o queimador não se acender após três tentativas, feche o gás e espere cinco minutos antes de nova tentativa, para permitir que o gás se disperse. Faça uma nova tentativa repetindo as etapas anteriores.
- Se o queimador não se acender, consulte o guia de resolução de problemas ou acenda-o com um fósforo longo.



G

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL COM UM FÓSFORO

Na parte inferior esquerda e direita da carnagem do grelhador, há um pequeno orifício específico para permitir o acendimento com um fósforo. Eis como proceder.

- Abra a tampa do grelhador.
- Insira um fósforo aceso no orifício e aproxime-o a 13 mm do queimador.
- Abra a válvula da garrafa de gás.
- Rode o comando do queimador premindo-o e colocando-o na posição “HIGH”. O queimador deverá acender-se. Se não se acender após cinco segundos, feche o gás e espere cinco minutos antes de tentar novamente, para permitir que o gás se dissipe.
- Faça uma nova tentativa repetindo as etapas anteriores. Se o queimador não se acender após três tentativas, consulte o guia de resolução de problemas.

ACENDIMENTO DO SEGUNDO QUEIMADOR

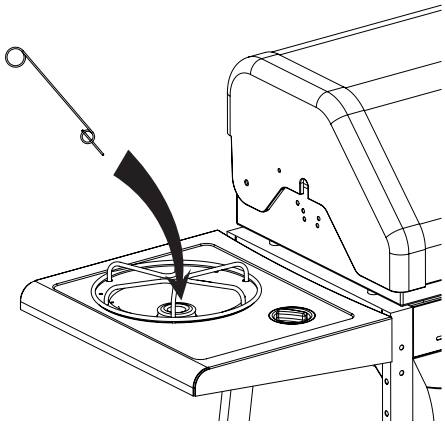
Posicione o comando do queimador na posição “HIGH”. Este acende-se imediatamente.

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR LATERAL OPCIONAL

Para acender o queimador lateral, use o botão do acendedor que se situa no painel de comandos principal e o comando do gás no painel do queimador lateral.

- Rode o comando do queimador pressionando-o e colocando-o na posição “HIGH”.
- Prima o botão do acendedor até ouvir um “clique”, indicando que se produziu uma faísca. Repita várias vezes se o queimador não se acender imediatamente.
- Se o queimador não se acender após três tentativas, feche o gás e espere cinco minutos antes de nova tentativa, para permitir que o gás se dissipe.
- Faça uma nova tentativa repetindo as etapas anteriores. Se o queimador não se acender, consulte o guia de resolução de problemas ou acenda-o com um fósforo.

Nota : O queimador lateral pode suportar até 9 kg. Nunca o sobrecarregue.

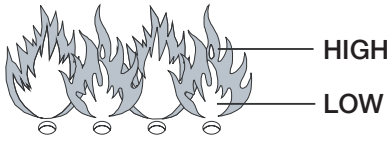


H

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR LATERAL OPCIONAL COM UM FÓSFORO

- Insira um fósforo no anel à frente do porta-fósforos.
- Insira um fósforo aceso no orifício e aproxime-o a 13mm do queimador.
- Rode o comando do queimador pressionando-o e colocando-o na posição “HIGH”. O queimador deverá acender-se. Se não se acender após cinco segundos, feche o gás e espere cinco minutos antes de tentar novamente para permitir que o gás se dissipe.
- Faça uma nova tentativa repetindo as etapas anteriores. Se o queimador não se acender após três tentativas, consulte o guia de resolução de problemas.

CONTROLO VISUAL DA CHAMA DOS QUEIMADORES



- Se a chama dos queimadores sair do grelhador durante a sua utilização, feche imediatamente o comando do queimador. Espere 5 minutos para dissipar o gás antes de reacender o queimador. Se o problema persistir, consulte o guia de resolução de problemas.
- De cada vez que acender o aparelho, inspeccione visualmente as chamas. Uma boa chama deverá ser azul e ligeiramente amarelada na extremidade. Se a chama estiver anormalmente pequena ou muito amarelada, apague o grelhador e verifique se os tubos difusores estão obstruídos ou consulte o guia de resolução de problemas.

PARA APAGAR O GRELHADOR

- Feche a válvula da garrafa.
- Posicione o comando do queimador na posição “OFF”.

É importante fechar primeiro a válvula da garrafa porque facilita o próximo acendimento do grelhador e evitará deixar gás sob pressão no sistema.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o grelhador pela primeira vez, acenda-a e deixe-o aquecer na posição “HIGH” com a tampa fechada durante 15 minutos. Não abra a tampa durante este procedimento. Abra a tampa e continue o aquecimento durante mais 5 minutos. Os resíduos de fabrico deverão então ter-se já queimado.

PREPARAÇÃO

O grelhador deverá ser sempre pré-aquecido antes de se lhe introduzirem os alimentos. Feche a tampa e reaqueça a superfície de confecção durante, pelo menos, dez minutos na posição “HIGH”. Se os alimentos necessitarem de uma confecção a baixa temperatura, regule os comandos dos queimadores de acordo com isso antes de colocar os alimentos sobre as grelhas.

TEMPOS DE CONFECÇÃO

O tempo de confecção é influenciado por numerosos factores, tais como a espessura dos alimentos ou mesmo a temperatura exterior. Com a experiência, será mais simples determinar os tempos de confecção.

FLAMBÉES

Os flambées são normais num churrasco e contribuem para melhorar o sabor dos alimentos. Em todo o caso, se forem demasiado significativos, poderão fazer subir a temperatura do grelhador e levar à acumulação de gorduras, o que aumenta o risco de incêndio. Para controlar os flambées:

- Corte o excesso de gordura dos bifes e de outras peças de carne vermelha.
- Confeccione o porco e o frango a temperaturas menos elevadas.
- Assegure-se que o orifício de escoamento da gordura não está obstruído e que o recipiente de resíduos de gordura não está cheio.
- Feche a tampa e regule os queimadores para a temperatura mais baixa possível.

Nota: Assim que fechar a tampa, a temperatura interior é mais uniforme e o grelhador consome menos gás.

AVISO

- Nunca deixe o grelhador a funcionar sem vigilância, em especial se houver crianças ou animais nas proximidades.
- Assegure-se de que o utiliza sempre respeitando as normas de segurança.
- Nunca o desloque durante a confecção de alimentos.
- Nunca utilize madeira ou carvão de madeira.
- Nunca utilize briquetes de cerâmica

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para prolongar a vida útil do seu grelhador, efectue as seguintes verificações, pelo menos, uma vez por ano, em especial no início da Primavera: Compre um resguardo barbecook® para o proteger.

GRELHAS

Unte ligeiramente as grelhas para impedir que os alimentos se peguem. Após cada utilização, deixe arrefecer o grelhador e depois limpe as grelhas com uma escova não abrasiva. As grelhas podem ser limpas com um produto de limpeza barbecook® para esmalte, com um detergente suave ou com bicarbonato de soda. Nunca utilize produtos de limpeza para fornos.

QUEIMADORES E DIFUSORES

Os queimadores e os difusores devem ser retirados do grelhador e limpos, pelo menos, duas vezes por ano. Retire a sujidade e a ferrugem e limpe bem os difusores. Utilize um fio metálico para limpar o orifício do difusor. Assegure-se que o fundo do grelhador está limpo e que nenhum dos orifícios está obstruído. Reinstale o queimador exactamente como ele se encontrava, assegurando-se que o difusor está bem centrado na saída da válvula. Se um dos queimadores estiver danificado ou perfurado por corrosão, substitua-o.

ARMAZENAMENTO

O grelhador deverá ser recolhido durante os meses de Inverno. Eis alguns conselhos a esse respeito :

- Retire e limpe os queimadores e as grelhas (unte-as ligeiramente após a limpeza), envolva-as em papel e guarde-as no interior.
- O grelhador deverá ser recoberto com um resguardo barbecook® e guardado no exterior.
- A garrafa nunca deverá ser guardada num local fechado.

Quando não for utilizar o seu grelhador, feche sempre a válvula da garrafa de gás e guarde-o no exterior, assim como à garrafa, num local bem arejado. Nunca o guarde numa garagem ou nas proximidades de uma fonte de calor. Se tiver que guardar o grelhador no interior, retire a garrafa de gás e deixe-a no exterior, num local bem arejado, e assegure-se de que o tampão de segurança está bem apertado sobre a válvula.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Impossível acender o queimador (com acendedor ou fósforo)	• Difusor obstruído	• Limpar o difusor
Calor insuficiente	• Válvula da garrafa de gás ou válvula de alimentação de gás fechada.	• Abrir a válvula da garrafa de gás ou a válvula de alimentação de gás.
	• Difusor mal instalado sobre a válvula	• Reinstalar o difusor sobre a válvula
	• Orifícios do queimador obstruídos	• Desentupir os orifícios ou substituir o queimador
	• Garrafa vazia ou quase vazia	• Substituir a garrafa
	• Redutor mal aparafusado na garrafa	• Apertar o adaptador do redutor • Endireitar o tubo de alimentação
Chamas amarelas	• Difusor parcialmente obstruído	• Limpar o difusor
	• Sal sobre o difusor	• Limpar o difusor
Impossível acendero queimador com o acendedor	• Fio do acendedor mal encaixado	• Verificar todas as ligações
	• Eléctrodo do acendedor fundido • Má ligação à massa	• Verificar o conjunto da caixa de junção, do queimador e do acendedor
	• Acendedor com defeito	• Substituir o acendedor
Chamas que saempor fora	• Tempo ventoso	• Orientar o grelhador para que o vento sopre de trás para a frente
	• Garrafa quase vazia	• Substituir a garrafa
Calor e flambéesexcessivos	• Alimentos demasiado gordurosos	• Cortar o excedente de gordura ou reduzir a temperatura
	• Orifício de escoamento obstruído	• Limpar o receptáculo de excesso de gordura e o queimador
	• Sistema de confecção mal posicionado	• Posicionar correctamente o sistema de confecção
Chamas por detrásdo painel de comando	• Difusores entupidos	• Cortar imediatamente o gás, deixar arrefecer e desobstruir os difusores
Zumbidodo regulador	• Situação temporária causada por uma temperatura elevada no exterior e uma garrafa cheia	• Fenómeno normal que não representa qualquer problema ou perigo
Chama incompleta	• Queimador obstruído, corroído ou perfurado	• Limpar ou substituir o queimador
Impossível instalar o fogareiro	• O espaçamento das hastes é demasiado grande ou demasiado pequeno	• As hastes do fogareiro são ajustáveis. Dobre-as para que se insiram nos orifícios respectivos.

S	ANVISNINGAR FÖR MONTERING, ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

Läs igenom dessa anvisningar innan du börjar använda grillen. Spara anvisningarna i fall du behöver läsa igenom dem vid ett senare tillfälle!

LAVASTENAR ÄR EJ NÖDVÄNDIGA FÖR DENNA GRILL.

VARNING!

Läs noga igenom anvisningarna innan du använder grillen för att minska brand- och explosionsrisken.
Du ansvarar för att grillen är korrekt monterad och installerad och för att den sköts på rätt sätt. Om du inte följer anvisningarna finns det risk för att allvarliga skador uppstår och/eller att materialet förstörs.
Eventuella ändringar av grillens ursprungliga utformning kan orsaka fara och är förbjudna.

FÖR DIN EGEN SÄKERHET

Om gaslukt uppstår :

1. Stäng omedelbart av grillens gasförsörjning.
2. Släck alla öppna lågor.
3. Lyft upp locket.
4. Om lukten kvarstår ska du omedelbart kontakta din gasleverantör eller brandkåren.
5. Förvara inte bensin eller andra eldfarliga vätskor eller gaser i närheten av grillen eller andra hushållsapparater.
6. Om ni har en reservgasoltub ska denna förvaras på avstånd från grillen och andra hushållsapparater.

VARNING!

Följ noggrant anvisningarna om hur man upptäcker gasläckor innan du använder grillen. Detta gäller även om grillen har monterats av försäljaren. Försök aldrig tända grillen utan att först ha läst avsnittet ”Tända grillen” i bruksanvisningen.

DENNA GASOLGRILL ÄR ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUSBRUK.

GARANTI

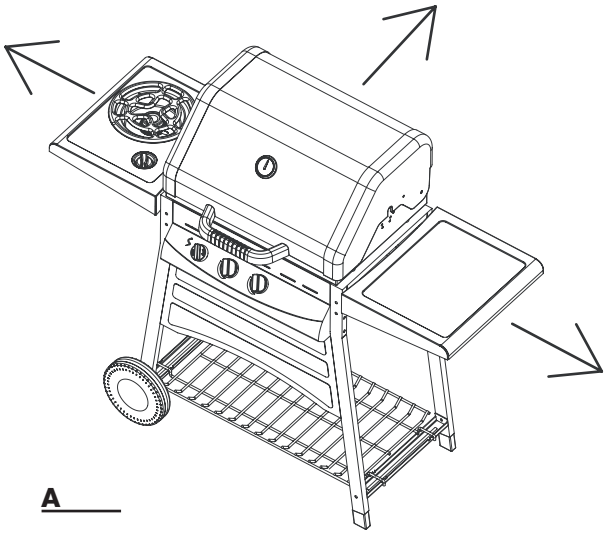
Din barbecook® är garanterad mot fabrikationsfel två år från inköpsdatum, förutsatt att den används på det sätt som anges i denna bruksanvisning. Kvittot från återförsäljaren gäller som garanti.

Garantin är begränsad till reparation eller ersättning av de delar som visar sig vara bristfälliga efter normal användning.

Garantin gäller inte för skador som uppstått till följd av felaktig montering eller användning, nedmontering, ändring, våldsam hantering, vårdslöshet, olycka, force majeure eller bristfällig skötsel och renhållning.

INSTALLATION

Grillen ska installeras i enlighet med gällande regler.



A

SÄKERHETSRÅD

Minsta avstånd till eldfarligt material :

- 76 cm från grillens sidor, 76 cm från grillens baksida (se bild A).
- Håll området runt grillen rent och fritt från eldfarligt material, t.ex. bensin, eldfarliga vätskor, papper och oljiga trasor.
- Använd aldrig grillen under en ostadig eller oskyddad byggnad.
- Grillen är **avsedd för utomhusbruk** och får inte användas på en båt eller i en husvagn eller husbil.
- Använd grillen utomhus på en plats med god ventilation och minst 3 meter från bostaden och andra byggnader.
- Använd inte grillen i ett garage eller annat inbyggt område.
- Lämna aldrig den tända grillen obevakad.
- Se till att förbrännings- och ventilationsströmmen runt grillen hålls fri.
- Använd aldrig grillen under alkohol- eller drogpåverkan.
- Förvara aldrig gasoltuber (fulla eller tomma) i närheten av grillen.
- **Varning: Vissa av grillens delar kan vara mycket varma! Låt inte små barn komma nära grillen!**
- **Flytta aldrig grillen när den är tänd.**

GASOLTUB

Använd endast gasoltuber som överensstämmer med nationella lagar och normer. Se till att tubens kapacitet motsvarar kraven för din grillmodell.

- Förvara alltid tuben i upprättstående läge.
- Hantera kranarna på tuben varsamt.
- Anslut aldrig en gasoltub utan regulator till grillen.
- **Stäng gasoltubens kranar efter användning.**
- Om grillen saknar stöd för tuben ska tuben placeras i markhöjd nära grillen.
- Anslut aldrig en tub som inte är CE-märkt till grillen.
- Placera aldrig en reservtub eller en tom tub under eller i närheten av grillen när denna är tänd.
- Utsätt aldrig tuben för hög värme eller starkt solljus.
- För aldrig in främmande föremål i tubens nippel eftersom ventilen kan skadas. Om ventilen har skadats kan gas läcka ut, vilket ökar risken för explosion, eldsvåda, materiella skador och allvarliga eller livshotande skador.

TRANSPORT OCH FÖRVARING AV TUBEN

Gasoltuben utgör ingen fara om den används på rätt sätt. Om den används på fel sätt kan den explodera eller fatta eld och orsaka allvarliga personskador och stora materiella skador.

Så här minskar du riskerna :

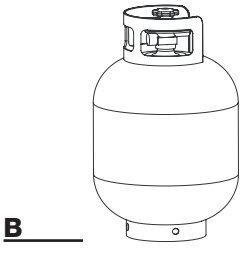
- Förvara aldrig tuben på en inbyggd plats, t.ex. i garaget, och se till att förvaringsplatsen har god ventilation.
- Förvara inte tuben i närheten av hushållsapparater eller på platser där det kan bli varmt, t.ex. i en bil eller på en båt.
- Förvara tuben utom räckhåll för barn.
- Transportera och förvara tuben i upprättstående läge, ej liggande.
- Rök inte i närheten av tuben, särskilt inte i ett fordon under transport.

SLANG OCH REGULATOR

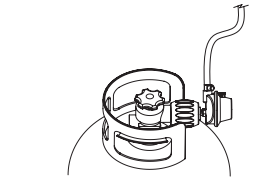
Slangen och regulatorn levereras inte av tillverkaren. Den slang/regulator som används ska vara godkänd, uppfylla lokala/nationella normer och vara anpassad efter den typ av gas och det anslutningstryck som anges i grillens produktspecifikation. Slangen ska vara så kort som möjligt.

- Anslut inte grillen till en gasoltub utan regulator. Ändra inte regulatorns eller slangens utformning.
- Kontrollera alltid slangen innan grillen används för att se att det inte finns några sprickor, rispor eller annat slitage. Om slangen är skadad ska den enligt normerna bytas ut innan grillen används.
- Se till att det inte finns fett eller andra varma ämnen på slangen och att slangen inte ligger intill någon av grillens varma delar.
- Regulatorns nippel ska vara försedd med skydd när den inte är ansluten till en tub.
- Se till att nippeln aldrig slår i eller släpas mot marken. Minsta rispa kan skada anslutningen så att den inte längre håller tätt.
- Vira aldrig slangen när du sätter fast eller tar bort tuben.

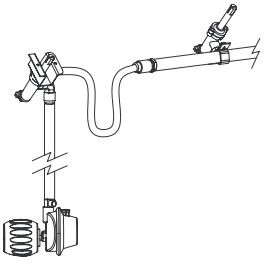
LÄCKAGETEST



B



C



D

Obs! Regulatorn kan skilja sig lite från den på bilden ovan

Du MÅSTE utföra ett s.k. läckagetest :

- innan grillen tänds första gången,
- varje gång tuben har fyllts på eller en del har bytts ut,
- minst en gång per år, helst i början av grillsäsongen,
- när tuben har lagrats eller inte använts under en längre tid.

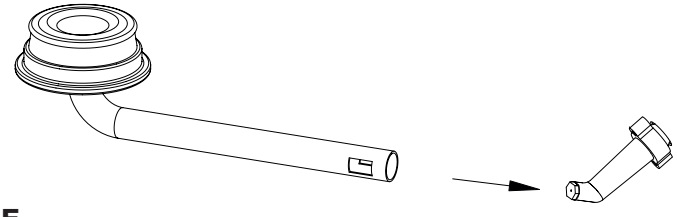
Läckagetestet ska utföras utomhus, avskilt från värmekällor, öppna lågor och eldfarliga vätskor. Rök aldrig när du utför testet. För att spåra läckor behöver du en lösning med en del vatten och en del flytande tvål. Använd aldrig tändstickor eller öppna lågor.

Kontrollera tätheten på följande ställen :

- Tubens ventil och sladdar (bild C).
- Tubens svetsfogar (bild B).
- Regulatorns nippel och anslutningen till tuben (bild C).
- Alla anslutningar till slangen (bild D).

1. När den fulla tuben har satts fast på grillen och reglageknapparna står i OFF-läge vrider du långsamt tubens ventil ungefär ett varv.
2. Doppa en pensel i tvållösningen och pensla på alla ställen som nämns ovan och som finns indikerade på bilderna B, C och D.
3. Om det finns en gasläcka bildas det bubblor.
4. Dra i så fall åt de anslutningar där bubblorna uppstår och gör om testet (stäng ventilen på tuben medan du drar åt anslutningarna).
5. Stäng ventilen på tuben och se till att reglageknapparna står i OFF-läge.
6. Använd inte grillen om läckan inte går att åtgärda. Stäng ventilen på tuben, ta bort tuben från grillen och kontakta din gasleverantör eller någon annan som är specialist på gasolprodukter.

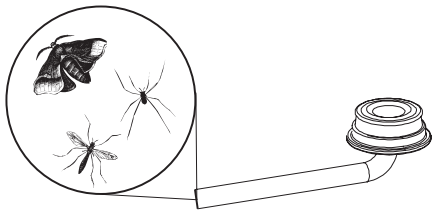
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET



E

Innan du använder grillen första gången bör du läsa igenom och se till att du förstår alla anvisningarna i bruksanvisningen. Se även till att :

- Grillen är korrekt monterad.
- Att det inte finns någon gasläcka (se avsnittet ”Läckagetest”).
- Att brännarna är korrekt installerade (ventilen ska vara fäst i slutstycket, se bild E) och att de inte är igentäppta (bild F).
- Att inga gasslangar eller elledningar ligger mot ytor som blir varma.
- Att grillen är placerad på ett ställe där den inte utgör någon fara (se avsnittet ”Installation”).



F

VARNING!

Risker i naturen – spindlar och insekter:
Under transporten eller förvaringen händer det att spindlar och insekter tränger in i slutstyckena och stannar kvar där. Detta kan hindra gasen från att passera genom slutstycket, vilket i sin tur kan leda till att lågan blir gul eller att brännaren helt enkelt inte tänds. Om det blir stopp i slutstycket kan det till och med hända att gasen antänds utanför slutstycket, vilket kan orsaka allvarliga skador på grillen. Om detta skulle hända måste du stänga ventilen på tuben och låta grillen kallna. När grillen har kallnat tar du ut den skadade brännaren och tvättar insidan av slutstycket med en borste eller en piprensare. Sätt tillbaka brännaren och se till att ventilen sitter fast i slutstycket. Brännarens slutstycken ska rengöras regelbundet, särskilt i början av grillsäsongen.

Obs! Skador som uppkommer till följd av stopp i slutstyckena täcks inte av garantin.

TÄNDA GRILLEN

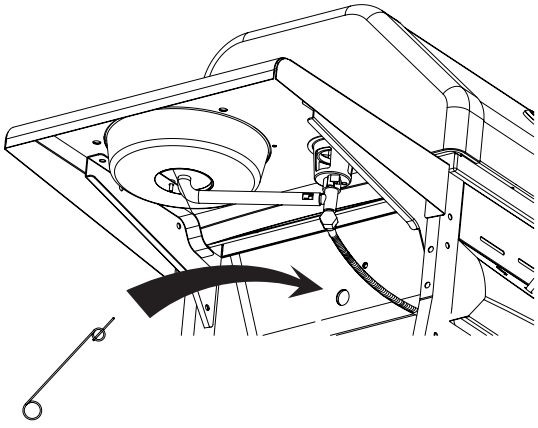
- **Lyft alltid upp locket** innan du tänder grillen.
- Luta dig aldrig över grillen när den är tänd.
- Se till att alla brännarnas reglageknappar står i OFF-läge och öppna sedan långsamt ventilen på gasoltuben. Innan du sätter på en brännare och tänder grillen ska du vänta ungefär fem sekunder så att trycket hinner stabilisera sig.

TÄNDA HUVUDBRÄNNAREN

- **Viktigt:** Tänd en brännare **i taget**.
- När du väl har tänt en brännare räcker det att sätta brännaren intill i HIGH-läget för att denna ska tändas.
- **Försök aldrig** tända båda brännarna samtidigt.

TÄNDA HUVUDBRÄNNAREN MED AUTOMATISK TÄNDNING

- Lyft upp locket på grillen.
- Öppna ventilen på gasoltuben.
- Tryck ned och vrid brännarens reglageknapp ända till läget HIGH.
- Vrid knappen för automattändning tills du hör ett klickljud som antyder att en gnista uppstår.
- Om brännaren fortfarande inte har tänts efter tre försök stänger du gasventilen och väntar fem sekunder så att gasen hinner skingra sig innan du försöker igen. Gör ett nytt försök genom att upprepa samma steg som tidigare.
- Om brännaren fortfarande inte tänds får du läsa igenom felsökningsguiden eller tända brännaren med en lång tändsticka.



G

TÄNDA HUVUDBRÄNNAREN MED TÄNDSTICKA

På grillens nedre högra och vänstra del finns ett litet hål där man kan tända brännaren med en tändsticka. Så här gör du.

- Lyft upp locket på grillen.
- För in den tända tändstickan i hålet tills den är ca 13 mm från brännaren.
- Öppna ventilen på gasoltuben.
- Tryck ned och vrid brännarens reglageknapp ända till läget HIGH. Då ska brännaren tändas. Om brännaren inte har tänts efter fem sekunder stänger du gasventilen och väntar fem sekunder så att gasen hinner skingra sig innan du försöker igen.
- Gör ett nytt försök genom att upprepa samma steg som tidigare. Om brännaren fortfarande inte har tänts efter tre försök får du läsa igenom felsökningsguiden.

TÄNDA DEN ANDRA BRÄNNAREN

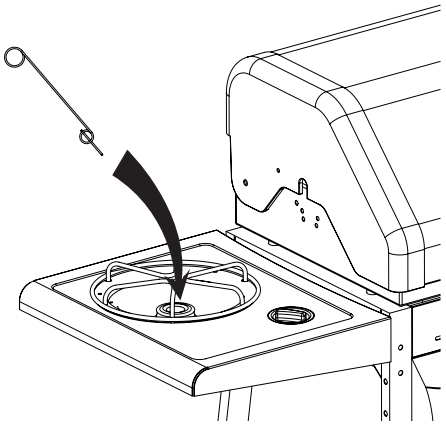
Vrid brännarens reglageknapp till läget HIGH. Den andra brännaren tänds med detsamma.

TÄNDA EXTRABRÄNNAREN

Om du vill tända extrabrännaren använder du knappen för automatisk tändning på kommandopanelen och reglageknappen på extrabrännaren.

- Tryck ned och vrid brännarens reglageknapp ända till läget HIGH.
- Tryck på knappen för automatisk tändning tills du hör ett klickljud som antyder att en gnista uppstår. Upprepa samma sak flera gånger om brännaren inte tänds med detsamma.
- Om brännaren fortfarande inte har tänts efter flera försök stänger du gasventilen och väntar fem sekunder så att gasen hinner skingra sig innan du försöker igen.
- Gör ett nytt försök genom att upprepa samma steg som tidigare. Om brännaren fortfarande inte tänds får du läsa igenom felsökningsguiden eller tända brännaren med en lång tändsticka.

Obs! Extrabrännaren tål upp till 9 kg. Se till att du inte överbelastar den.

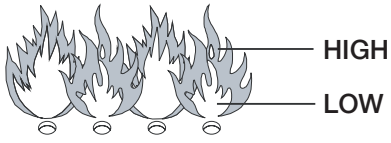


H

TÄNDA EXTRABRÄNNAREN MED TÄNDSTICKA

- Sätt en tändsticka framför hålet för tändstickständning.
- För in den tända tändstickan i hålet tills den är ca 13 mm från brännaren.
- Tryck ned och vrid brännarens reglageknapp ända till läget HIGH. Brännaren ska tändas omedelbart. Om brännaren inte har tänts efter fem sekunder stänger du gasventilen och väntar fem sekunder så att gasen hinner skingra sig innan du försöker igen.
- Gör ett nytt försök genom att upprepa samma steg som tidigare. Om brännaren fortfarande inte har tänts efter tre försök får du läsa igenom felsökningsguiden.

KONTROLL AV BRÄNNARNAS LÅGOR



- Om lågorna från brännaren sträcker sig utanför grillen när den används ska du genast stänga regulatorn. Vänta fem minuter så att gasen hinner skingra sig innan du tänder brännaren igen. Om problemet kvarstår får du läsa igenom felsökningsguiden.
- Kontrollera alltid hur lågorna ser ut när du tänder brännaren. Lågan ska vara blå med lite gult i ytterkanten. Om lågan är onormalt liten eller helt gul ska du släcka grillen och kontrollera rören i slutstycket för att se om de är igentäppta. Du kan också läsa igenom felsökningsguiden.

SLÄCKA GRILLEN

- Stäng ventilen på tuben.
- Sätt brännarens reglageknapp i OFF-läge.

Det är viktigt att du först stänger ventilen på tuben eftersom det då blir lättare att tända grillen nästa gång. Då undviker du också att gas under tryck stannar kvar i systemet.

TIPS NÄR DU ANVÄNDER GRILLEN

FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

Innan du använder grillen första gången bör du tända den och låta den bli varm i HIGH-läget med locket stängt ungefär 15 minuter. Lyft inte på locket under tiden. När 15 minuter har gått lyfter du upp locket och fortsätter uppvärmningen ytterligare fem minuter. Nu bör alla eventuella rester från tillverkningen vara uppbrända.

FÖRBEREDELSER

Grillen bör vara uppvärmd innan du lägger på maten som ska grillas. Stäng locket och värm upp grillgallret i minst tio minuter i läget HIGH. Om maten ska grillas på låg värme ställer du in reglageknapparna därefter innan du lägger maten på grillen.

TILLAGNINGSTID

Tillagningstiden varierar bland annat beroende på vad det är för mat som ska grillas, hur tjock den är eller hur varmt eller kallt det är ute. Efter hand lär du dig hur lång tillagningstid som behövs för olika typer av kött m.m.

LÅGOR

Det är normalt med öppna lågor i en gasolgrill och de hjälper till att förhöja smaken på maten. Om lågorna blir för stora kan dock temperaturen i grillen bli för hög och orsaka fettansamlingar, vilket ökar brandrisken. Så här gör du för att minska lågorna:

- Skär bort överflödigt fett från biffar och annat rött kött.
- Tillaga fläskkött och kyckling på en lägre temperatur.
- Se till att fettavrinningshålet inte är igentäppt och att dropplåten inte är full.
- Stäng locket och vrid ned brännarna till en så låg temperatur som möjligt.

Obs! När locket är stängt blir temperaturen inne i grillen jämnare och gasförbrukningen blir lägre.

VARNING!

- Lämna aldrig grillen utan uppsikt, särskilt inte om det finns barn eller husdjur i närheten.
- Tänk på säkerheten när du använder grillen.
- Flytta aldrig grillen när den används.
- Använd aldrig trä eller träkol.
- Använd aldrig keramiska briketter

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

För att förlänga grillens livstid bör du utföra följande kontroller minst en gång om året, särskilt i början av grillsäsongen. Köp ett barbecook® skyddsöverdrag till grillen.

GALLER
Smörj in gallret med lite olja så undviker du att det fastnar matrester på det. Låt grillen kallna och rengör sedan gallret med en mjuk borste efter varje användningstillfälle. Gallret kan rengöras med rengöringsmedel avsett för barbecook® emalj, ett milt rengöringsmedel eller med bikarbonat. Använd inte ugnsrengöringsmedel.

BRÄNNARE OCH SLUTSTYCKEN
Brännarna och slutstyckena bör tas bort från grillen och rengöras minst två gånger per år. Ta bort smuts och rost och rengör slutstyckena grundligt. Använd en metalltråd för att rengöra slutstyckets öppning. Kontrollera att grillens botten är ren och att inga hål är igentäppta. Sätt tillbaka brännaren precis som den var och se till att slutstycket ligger mitt för ventilöppningen. Om någon av brännarna är skadad eller har rostat sönder ska den bytas ut.

FÖRVARING

Grillen ska ställas undan under vintern. Här följer några tips:

- Ta bort och tvätta brännarna och gallret (smörj in gallret med lite olja efter att du har rengjort det) linda in dem i papper och förvara dem inomhus.
- Grillen kan täckas över med ett barbecook® skyddsöverdrag och förvaras utomhus.
- Gasoltuben får aldrig förvaras på en inbyggd plats.

När grillen inte används ska tubens ventil vara stängd och grillen förvaras så att tuben står utomhus på en plats med god ventilation. Förvara inte grillen i ett garage eller i närheten av en värmekälla. Om du föredrar att förvara grillen inomhus ska gasoltuben tas bort och förvaras utomhus på en plats med god ventilation. Se till att säkerhetshuven är ordentligt fastskruvad på ventilen.

FELSÖKNINGSGUIDE

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Det går inte att tända brännaren (varken med automatisk tändning eller med en tändsticka)	• Slutstycket är igentäppt	• Rengör slutstycket
Grillen blir inte tillräckligt varm	• Ventilen på gasoltuben eller gas-försörjningsventilen är stängd.	• Öppna ventilen på gasoltuben eller gasförsörjningsventilen.
	• Slutstycket är inte riktigt fastsatt på ventilen	• Ta av slutstycket och sätt fast det på ventilen igen
	• Brännarens öppning är igentäppt	• Rensa öppningarna eller byt ut brännaren
	• Tuben är tom eller nästan tom	• Fyll på tuben
	• Regulatorn är inte ordentligt fast-skruvad på tuben	• Dra åt regulatorns nippel • Räta ut gasförsörjningsslangen
Lågorna är gula	• Slutstycket är delvis igentäppt	• Rengör slutstycket
	• Det finns salt på brännaren	• Rengör brännaren
Det går inte att tändabrännaren med automatisk tändning	• Tändartråden är inte korrekt ansluten	• Kontrollera alla anslutningar
	• Tändarelektroden är sönder • Dåligt jordad	• Kontrollera att skarvlådan, brän-naren och tändaren är korrekt hopsatta
	• Fel på tändaren	• Byt ut tändaren
Lågor flammar uppunderifrån	• Blåsigt väder	• Ställ grillen så att baksidan står mot vindriktningen
	• Tuben är nästan tom	• Fyll på tuben
För hög värme och alltför storalågor	• För mycket fett i maten	• Skär bort överflödigt fett eller min-ska värmen
	• Fettavrinningshålet är igentäppt	• Rengör grillens dropplåt och brän-naren
	• Grillytan är inte rätt placerad	• Placera grillytan korrekt
Lågor bakomkommandopanelen	• Slutstyckena är igentäppta	• Stäng genast av gastillförseln, låt grillen kallna och rensa slutstyck-ena
Regulatornsurrar	• Tillfälligt ljud som beror på för hög utomhustemperatur och på att tuben är full	• Detta är normalt och helt ofarligt
För små lågor	• Brännaren är igentäppt, rostig eller trasig	• Rengör eller byt ut brännaren
Det går inte att sätta pågrillgallret	• Mellanrummet mellan tenarna är för stort eller för litet	• Tenarna på grillhällen går att justera. Justera tenarna så att de passar in i de avsedda hålen.

DK

VEJLEDNING FOR SAMLING, BRUG & VEDLIGEHOLDELSE

Læs hele vejledningen, før havegrillen tages i brug, og opbevar den omhyggeligt for senere at kunne slå op i den!

ADVARSEL

Der kan opstå brand eller eksplosion, hvis ikke disse instruktioner overholdes.
Det er dit ansvar at sikre, at din havegrill er samlet rigtigt, korrekt installeret og godt vedligeholdt. Hvis ikke instruktionerne i denne vejledning følges, kan der ske ulykker med alvorlige kvæstelser og/eller beskadigelse af havegrillen.
Enhver modifikation af havegrillen er farlig og ulovlig.

FOR DIN SIKKERHED

Hvis du kan lugte gas :

1. Sluk omgående for havegrillens gasforsyning.
2. Sluk enhver form for åben ild.
3. Åbn låget.
4. Hvis du stadig kan lugte gas, så kontakt omgående din gasforhandler eller brandvæsenet.
5. Opbevar hverken benzin eller andre brændbare væsker eller luftarter tæt på havegrillen eller noget andet husholdningsapparat.
6. Hvis du har en ekstra gasflaske, så opbevar den langt fra havegrillen og ethvert andet husholdningsapparat.

ADVARSEL

Følg omhyggeligt fremgangsmåden for at opdage utætheder før brug af havegrillen, selv hvis den er samlet af forhandleren. Forsøg aldrig at tænde havegrillen uden først at have læst afsnittet ”Optænding” i denne vejledning.

DENNE HAVEGRILL ER UDELUKKENDE BEREGNET TIL UDENDØRS BRUG.

GARANTI

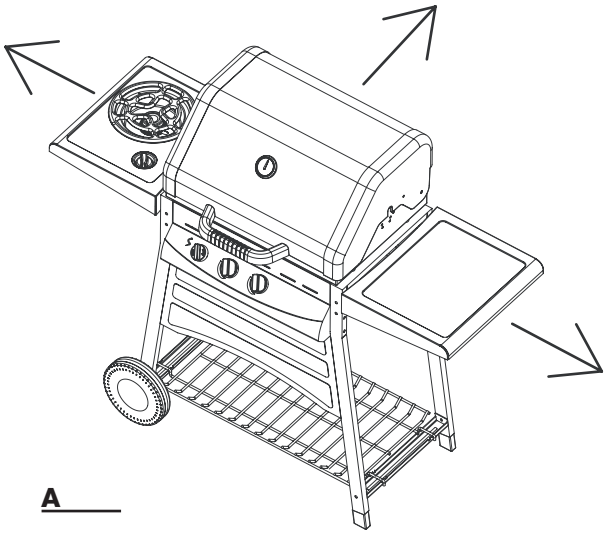
Din barbecook® er garanteret to år fra købsdatoen for enhver fabrikationsfejl under forudsætning af, at den anvendes ifølge anvisningerne i denne vejledning. Kvitteringen eller kassebonen fra forhandleren udgør garantibevis.

Garantien er begrænset til reparation eller udskiftning af de dele, der måtte vise sig at være defekte efter normal brug.

Garantien dækker ikke fejl, som er opstået som følge af forkert installation, brug af apparatet til andet formål end angivet i denne vejledning, afmontering, modifikation, misbrug, forsømmelighed, ulykke, tornado, orkan, jordskælv eller mangel på vedligeholdelse eller rengøring.

INSTALLATION

Dette apparat skal installeres i overensstemmelse med alle gældende forskrifter.



A

YDERLIGERE ADVARSLER

Mindste afstand til brændbare materialer :

- 76 cm til hver side af havegrillen og bag ved den (se fig. A).
- Hold altid området omkring havegrillen rent og hold ethvert brændbart stof, som for eksempel benzin, brændbare væsker, papir og klude vædet i olie på god afstand.
- Brug ikke havegrillen under et overhæng eller en ubeskyttet struktur.
- Dette apparat er **udelukkende beregnet til udendørs brug** og må hverken bruges på en båd eller et fritidskøretøj.
- Brug denne havegrill udendørs på et sted med god udluftning og mindst 3 m fra enhver bygning eller konstruktion.
- Brug den hverken i en garage eller på et lukket sted.
- Lad aldrig havegrillen være tændt uden overvågning.
- Bloker hverken forbrændingen eller luftstrømmen rundt om havegrillen.
- Brug ikke havegrillen, hvis du er påvirket af alkohol eller stoffer.
- Opbevar ikke gasflasker (hverken fulde eller tomme) i nærheden af havegrillen.
- **Pas på: Frit tilgængelige overflader kan blive meget varme! Hold yngre børn på afstand!**
- **Flyt ikke havegrillen, mens den er i brug.**

GASFLASKER

Brug kun gasflasker, som overholder alle normer og nationale krav. Kontroller, at gasflasken er i stand til at afgive tilstrækkeligt med gas til at opfylde de krav, som modellen af din havegrill stiller.

- Opbevar altid gasflasker i lodret position.
- Betjen altid gasflaskers haner forsigtigt.
- Forbind aldrig en gasflaske uden regulator til havegrillen.
- **Luk gasflaskens hane efter brug.**
- Hvis havegrillen ikke er udstyret med en gasflaskeholder, så skal gasflasken anbringes på jordniveau tæt på havegrillen.
- Forbind aldrig en gasflaske, der ikke er godkendt, til havegrillen.
- Anbring aldrig en reservegasflaske eller en tom gasflaske under eller tæt på havegrillen, når den er tændt.
- Udsæt aldrig en gasflaske for stærk varme eller kraftige solstråler.
- Indfør aldrig fremmedlegemer i gasflaskens forbindelsesrør, da du risikerer at beskadige ventilen. En beskadiget ventil kunne forårsage gasudslip, hvilket ville øge risikoen for eksplosion, brand, materielle skader eller alvorlige eller livsfarlige kvæstelser.

TRANSPORT OG OPBEVARING AF GASFLASKER

Gasflasker er ikke farlige, hvis de bruges rigtigt. Hvis de bruges forkert, kan de eksplodere eller gå i brand og forårsage alvorlige kvæstelser og alvorlige materielle skader.

For at nedsætte risikoen :

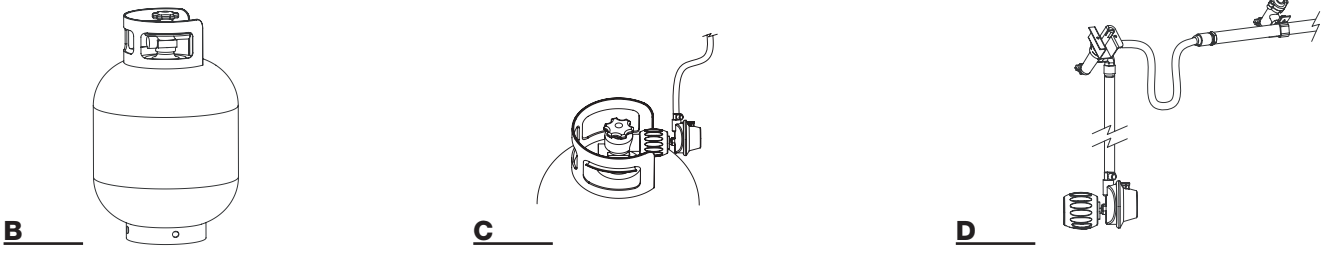
- Opbevar aldrig gasflasker et lukket sted som en garage, og sørg for, at opbevaringsstedet har god udluftning.
- Opbevar ikke gasflasker tæt på husholdningsapparater eller steder, som kan blive varme, som for eksempel et køretøj eller en båd.
- Opbevar gasflasker utilgængeligt for børn.
- Transporter og opbevar altid gasflasker i lodret position. Læg dem ikke på siden.
- Ryg aldrig i nærheden af gasflasker, og især ikke under transport i et køretøj.

SLANGE OG REGULATOR

Slange og regulator leveres ikke med havegrillen. Du skal bruge en godkendt slange/regulator enhed, som overholder lokale og nationale normer, og som er egnet til den type gas og det tryk, som fremgår af havegrillens mærkeplade. Slangen skal være så kort som muligt.

- Forbind aldrig denne havegrill til en gasforsyning uden regulator. Modificer hverken regulatoren eller slangen på nogen måde.
- Før hver gang havegrillen tændes, bør du kontrollere slangen for at sikre dig, at den ikke er krakeleret, og at den ikke har mærker af at være brændt eller skåret eller er unormalt slidt. Hvis den er beskadiget, så skal den udskiftes ifølge normerne, før havegrillen kan bruges.
- Sørg for, at hverken fedt eller andre varme substanser løber ned på slangen, og at slangen ikke rører ved de dele af havegrillen, som bliver varme.
- Regulatorens forbindelsesrør skal være beskyttet, når det ikke er sat på en gasflaske.
- Sørg for, at det aldrig er udsat for stød eller flyder på jorden, da blot en enkelt ridse kunne gøre forbindelsen utæt.
- Vrid ikke slangen, når du sætter den på eller tager den af en gasflaske.

PRØVE FOR UTÆTHEDER



Bemærk : Regulatoren kan se lidt anderledes ud end den viste

Der skal ALTID udføres en prøve for utætheder :

- Før havegrillen tændes første gang.
- Hver gang flasken fyldes op, eller en del udskiftes.
- Mindst en gang om året; fortrinsvis når sæsonen starter.
- Efter længere tids opbevaring eller efter ikke at have været i brug i lang tid.

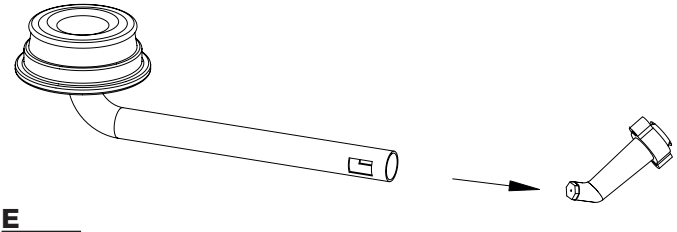
Prøven for utætheder skal udføres udendørs på afstand af enhver varmekilde, enhver slags åben ild og enhver slags brændbar væske. Ryg aldrig under prøven for utætheder. Brug en blanding med halvt vand og halvt flydende sæbe for at finde eventuelle utætheder. Brug aldrig tændstikker eller åben ild.

Tætheden skal kontrolleres følgende steder :

- Ventilen og gasflaskens gevind (fig. C).
- Alle gasflaskens svejsninger (fig. B).
- Regulatorens forbindelsesrør og forbindelsen til gasflasken (fig. C).
- Alle slangens forbindelser (fig. D).

1. Når den fulde gasflaske er tilsluttet havegrillen, og reguleringsknapperne til brænderne er sat på ”OFF”, drej så langsomt gasflaskens ventil cirka en hel omdrejning.
2. Dyp en pensel i sæbevandet og stryg alle de ovennævnte steder, som er vist på fig. B, C og D.
3. Hvis der er en utæthed, så vil der komme bobler.
4. Hvis der er bobler, så stram de forbindelser, hvor der er bobler, og gentag prøven (luk gasflaskens ventil, mens du strammer forbindelserne).
5. Luk gasflaskens ventil igen og kontroller, at reguleringsknapperne til brænderne er sat på ”OFF”.
6. Hvis det ikke lykkes at stoppe en utæthed, så brug ikke havegrillen. Luk gasflaskens ventil, skru gasflasken af havegrillen og kontakt en tekniker, der er kvalificeret til at reparere gasapparater, eller din gasforhandler.

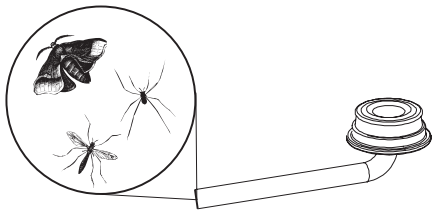
FØR FØRSTE IBRUGTAGNING



E

Før du bruger havegrillen, så tag den nødvendige tid til at læse og forstå alle oplysningerne i denne vejledning, og kontroller :

- At havegrillen er korrekt samlet.
- At der ikke er nogen utætheder (se afsnittet ”Prøve for utætheder”).
- At brænderne er rigtigt installeret (ventilen skal sættes ind i venturirøret – fig. E), og at de ikke er tilstoppede (fig. F).
- At ingen gasslanger eller elektriske ledninger rører ved de overflader, der bliver varme.
- At havegrillen er anbragt et sted, hvor den ikke er til fare (se afsnittet ”Installation”).



F

ADVARSEL!
Naturlige risici – edderkopper og andre insekter:
Under transport og opbevaring kan det ske, at edderkopper og andre insekter går ind i brændernes venturirør og bygger rede, hvilket kunne spærre for gassen i venturirøret og forårsage en gul flamme eller forhindre, at brænderne kan tændes.
Forhindringen kunne endda få gassen til at brænde uden for venturirøret, hvilket kunne beskadige havegrillen alvorligt. Hvis det sker, så luk for gasflaskens ventil og lad havegrillen køle af. Når den er kølet ned, så tag den tilstoppede brænder ud og rengør venturirøret indvendigt med en børste eller en piberenser. Sæt brænderen på plads igen og se efter, at ventilen er på plads i venturirøret. Brændernes venturirør skal rengøres jævnligt og især, når sæsonen starter.

Bemærk: Skader opstået på grund af tilstoppede venturirør er ikke dækket af garantien.

OPTÆNDING

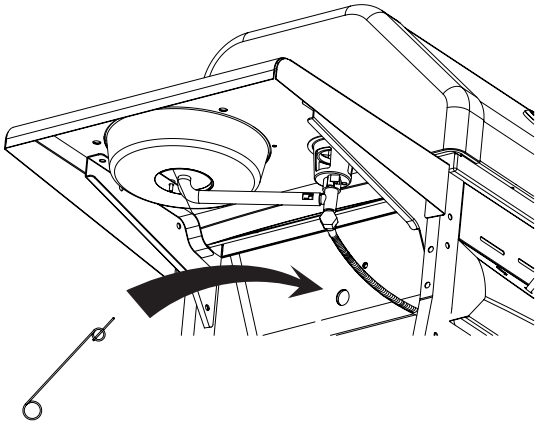
- **Åbn altid låget,** før havegrillen tændes.
- Læn dig aldrig ind over havegrillen, mens den tændes.
- Kontroller, at alle reguleringsknapperne til brænderne er sat på ”OFF”, åbn dernæst langsomt gasflaskens ventil. Vent cirka fem sekunder, for at gastrykket kan stabilisere sig, før du åbner reguleringsknappen til en brænder og tænder havegrillen.

OPTÆNDING AF HOVEDBRÆNDEREN

- **Vigtigt:** Tænd én brænder **ad gangen.**
- Når en brænder er tændt, så er det nok at sætte reguleringsknappen til den tilstødende brænder på ”HIGH” for at tænde den.
- **Forsøg aldrig** at tænde de to brændere på samme tid.

OPTÆNDING AF HOVEDBRÆNDEREN MED TÆNDEREN

- Åbn havegrillens låg.
- Åbn gasflaskens ventil.
- Tryk reguleringsknappen til hovedbrænderen ind og drej den til ”HIGH”.
- Drej tænderknappen, indtil du hører et klik, som betyder, at den har frembragt en gnist.
- Hvis brænderen ikke er tændt efter tre forsøg, så luk for gassen og vent fem minutter, før du forsøger igen, for at give gassen tid til at spredes. Gør et nyt forsøg ved at gentage de ovenstående skridt.
- Hvis brænderen stadig ikke er tændt, så slå op i afsnittet om fejlfinding eller tænd den med en lang tændstik.



G

OPTÆNDING AF HOVEDBRÆNDEREN MED EN TÆNDSTIK

På undersiden til venstre og højre på havegrillens stel er der et lille hul, som er beregnet til optænding med tændstik. Gør som følger.

- Åbn havegrillens låg.
- Put en tændt tændstik ind i hullet og hold den 13 mm fra brænderen.
- Åbn gasflaskens ventil.
- Tryk reguleringsknappen til hovedbrænderen ind og drej den til ”HIGH”. Brænderen skulle derved tændes. Hvis den ikke er tændt efter fem sekunder, så luk for gassen og vent fem minutter, før du forsøger igen, for at give gassen tid til at spredes.
- Gør et nyt forsøg ved at gentage de ovenstående skridt. Hvis brænderen stadig ikke er tændt efter tre forsøg, så slå op i afsnittet om fejlfinding.

OPTÆNDING AF DEN SEKUNDÆRE BRÆNDER

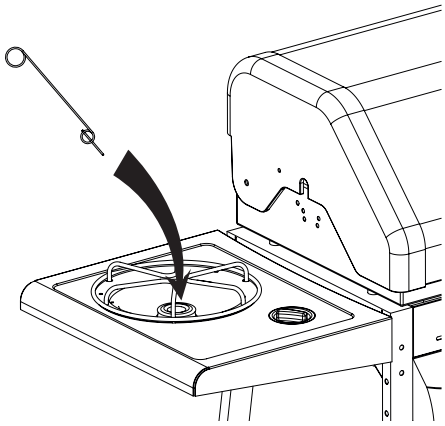
Tryk reguleringsknappen til den sekundære brænder ind og drej den til ”HIGH”. Derved tændes den med det samme.

OPTÆNDING AF EVENTUEL SIDEBRÆNDER

Brug tænderknappen på hovedpanelet og reguleringsknappen til sidebrænderen på sidepanelet til at tænde sidebrænderen.

- Drej reguleringsknappen til sidebrænderen ind og drej den til ”HIGH”.
- Drej tænderknappen, indtil du hører et klik, som betyder, at den har frembragt en gnist. Gentag flere gange, hvis brænderen ikke tændes med det samme.
- Hvis brænderen ikke er tændt efter flere forsøg, så luk for gassen og vent fem minutter, før du forsøger igen, for at give gassen tid til at spredes.
- Gør et nyt forsøg ved at gentage de ovenstående skridt. Hvis brænderen stadig ikke tændes, så slå op i afsnittet om fejlfinding eller tænd den med en tændstik.

Bemærk: Sidebrænderen kan bære op til 9 kg. Undgå at overbelaste den.



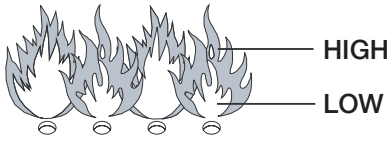
H

OPTÆNDING AF EVENTUEL SIDEBRÆNDER MED EN TÆNDSTIK

- Sæt en tændstik i den tændstikholder, som er leveret med havegrillen.
- Tænd tændstikken og hold den 13 mm fra brænderen.
- Tryk reguleringsknappen til sidebrænderen ind og drej den til ”HIGH”. Brænderen skulle derved tændes. Hvis den ikke er tændt efter fem sekunder, så luk for gassen og vent fem minutter, før du forsøger igen, for at give gassen tid til at spredes.
- Gør et nyt forsøg ved at gentage de ovenstående skridt. Hvis brænderen stadig ikke tændes efter tre forsøg, så slå op i afsnittet om fejlfinding.

VISUEL KONTROL AF BRÆNDERNES FLAMMER

- Hvis brænderens flammer slår ud fra havegrillen under brug, så luk straks reguleringsknapperne til brænderne. Vent fem minutter for at sprede gassen, før du tænder brænderen igen. Hvis problemet fortsætter, så slå op i afsnittet om fejlfinding.
- Kontroller flammerne visuelt efter hver optænding. En korrekt flamme skal være blå med lidt gult i toppen. Hvis flammen er usædvanligt lille eller mest gul, så sluk for havegrillen og kontroller venturirørene for tilstopning, eller slå op i afsnittet om fejlfinding.



SLUKNING AF HAVEGRILLEN

- Luk gasflaskens ventil.
- Sæt reguleringsknapperne til brænderne på ”OFF”

Det er vigtigt først at lukke gasflaskens ventil, da det vil gøre det nemmere at tænde havegrillen næste gang, og du undgår at have gas under tryk i systemet.

RÅD OM ANVENDELSE AF HAVEGRILLEN

FØRSTE IBRUGTAGNING

Før du bruger havegrillen første gang, så tænd den, og lad den varme op på ”HIGH” med låget lukket i 15 minutter. Åbn ikke låget under denne procedure. Åbn derpå låget og fortsæt med at varme op i fem minutter. Eventuelle fremstillingsrester skulle nu være brændt.

FORBEREDELSE

Havegrillen bør altid forvarmes, før du begynder at sætte madvarer på den. Luk låget, og opvarm kogeoverfladen i mindst ti minutter på ”HIGH”. Hvis madvarerne skal tilberedes ved lav temperatur, så drej reguleringsknapperne til brænderne til den ønskede indstilling, før tilberedningen begynder.

TILBEREDNINGSTID

Tilberedningstiden påvirkes af mange ting, herunder arten og tykkelsen af madvarerne og udetemperaturen. Efter at have prøvet nogle gange er det nemmere at fastslå tilberedningstiden.

OPBLUSSEN AF FLAMMERNE

Det er normalt for en havegrill, at flammerne kan blusse op, og det hjælper til at øge smagen af madvarerne. Hvis flammerne imidlertid bliver for voldsomme, så kan det få havegrillens temperatur til at stige og få fedtstoffer til at hobe sig op, hvilket øger risikoen for brand. For at kontrollere flammerne:

- Skær overskydende fedt fra bøffer og andet rødt kød.
- Steg gris og kylling ved lavere temperatur.
- Kontroller, at hullet til fedtafløb ikke er stoppet, og at fedtbeholderen ikke er fuld.
- Luk låget, og indstil brænderne på lavest mulige temperatur.

Bemærk: Når låget er lukket, så er temperaturen under låget mere ensartet, og havegrillen bruger mindre gas.

ADVARSEL

- Lad aldrig havegrillen være tændt uden opsyn, især hvis der er børn eller dyr i nærheden.
- Brug kun havegrillen på en sikker måde.
- Flyt aldrig havegrillen under tilberedning.
- Brug ikke træ eller trækul.
- Brug ikke keramikbriketter

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

For at sikre en lang levetid for havegrillen, så bør de følgende eftersyn udføres mindst en gang om året, og især ved sæsonens start. Køb et barbecook® overtræk for at beskytte den.

RISTE

Kom en smule madolie på ristene for at undgå, at madvarerne hænger fast. Lad havegrillen køle ned hver gang, du har brugt den, og rengør derefter ristene med en børste, der ikke er slibende. Ristene kan gøres rene med barbecook® rengøringsmiddel til emalje, et mildt opvaskemiddel eller natriumbikarbonat. Brug ikke rengøringsmidler til ovn.

BRÆNDERE OG VENTURIRØR

Brænderne og venturirørene skal tages ud af havegrillen og gøres rene mindst to gange om året. Fjern snavs og rust og gør omhyggeligt venturirørene rene. Brug ståltråd til at rense dyserne på venturirøret. Kontroller, at havegrillens bund er ren, og at ingen af hullerne er stoppede. Sæt brænderne tilbage præcist, hvor de var, og kontroller, at ventilerne er på plads i venturirørene. Hvis en af brænderne er beskadiget eller gennemrustet, så skift den ud.

OPBEVARING

Havegrillen skal sættes i garage, udhus eller lignende om vinteren. Her er nogle råd derom:

- Tag brænderne og ristene ud og rengør dem (kom en lille smule madolie på ristene efter rengøring), pak dem ind i papir, og læg dem inden i havegrillen.
- Havegrillen kan dækkes med et barbecook® overtræk og tilbringe vinteren udenfor.
- Gasflasken må aldrig opbevares i et lukket rum.

Når du ikke bruger havegrillen, så luk for gasflaskens ventil, og sæt havegrillen og gasflasken udendørs et sted med god udluftning. Opbevar ikke gasflasken i en garage eller tæt på varmekilder. Hvis du vil opbevare havegrillen indendørs, så tag gasflasken af, og lad den stå udendørs på et sted med god udluftning, og kontroller, at sikkerhedshætten er godt skruet fast på ventilen.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Umuligt at tænde brænderen (med tænderen eller tændstik)	• Venturirør tilstoppet	• Rens venturirøret
Utilstrækkelig varme	• Gasflaskens ventil eller gasforsyningsventil lukket	• Åbn gasflaskens ventil eller gasforsyningsventil.
	• Venturirør sat forkert på ventilen	• Sæt venturirør korrekt på ventilen
	• Brænderens dyser tilstoppede	• Rens dyserne eller udskift brænderen
	• Gasflaske tom eller næsten tom	• Fyld gasflasken op
	• Regulator skruet forkert på gasflasken	• Stram regulatorens forbindelsesrør • Ret gasforsyningsslangen ud
Gule flammer	• Venturirør delvist tilstoppet	• Rengør venturirøret
	• Salt på brænderen	• Rengør brænderen
Umuligt at tændebrænderen med tænderen	• Ledning til tænder dårligt tilsluttet	• Kontroller alle forbindelser
	• Tænderelektrode virker ikke • Dårlig jordforbindelse	• Kontroller samlingen af forgreningsdåsen, brænderen og tænderen
	• Tænder defekt	• Udskift tænderen
Flammer slår ud fra undersiden	• Blæst	• Anbring havegrillen sådan, at bagsiden vender mod vinden
	• Gasflaske næsten tom	• Fyld gasflasken op
For meget varme og for store flammer	• For fedtholdige madvarer	• Skær fedtet fra eller skru ned for blusset
	• Hul til fedtafløb tilstoppet	• Rengør havegrillens stel og brænderen
	• Varmefordelerplade forkert anbragt	• Anbring varmefordelerpladen rigtigt
Flammer bag ved kontrolpanelet	• Venturirør tilstoppet	• Sluk straks for gassen, lad havegrillen køle af og rens venturirørene
Summelyd fra regulatoren	• Midlertidig situation forårsaget af høj udetemperatur og en fuld gasflaske	• Normalt fænomen, som ikke udgør nogen fare, og som ikke er noget problem
Ufuldstændig flamme	• Brænder tilstoppet, rusten eller gennemhullet	• Rens eller udskift brænderen
Umuligt at montere risten til at holde mad varmt	• Afstanden mellem stængerne er for stor eller lille	• Stængerne på risten kan justeres. Bøj stængerne, så de kan sættes ind i de huller, der er lavet til den

FIN

OPAS KOKOAMISEEN, KÄYTTÖÖN JA KUNNOSSAPITOON

Lue opas kokonaisuudessaan ennen kuin alat käyttämään laitetta.
Säilytä tämä opas, sillä sen tiedoista voi olla hyötyä myöhemminkin!

LAAVAKIVIEN KÄYTTÖ ON TARPEETONTA TÄMÄN GRILLIN KANSSA

VAROITUS

Jos ohjeet jätetään lukematta, siitä voi yksinkertaisesti aiheutua tulipalo tai räjähdys.
Velvollisuutenasi on varmistaa, että laite on oikein koottu, hyvin asennettu ja kunnossapidetty. Käsikirjan ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vakavia loukkaantumisia ja/tai vahingoittaa laitemateriaaleja.
Kaikki grilliin tehtävät muutokset ovat vaarallisia ja kiellettyjä.

TURVALLISUUTESI

Jos haistat kaasun :

1. Katkaise välittömästi kaasuntulo.
2. Sammuta avoimet liekit.
3. Avaa kansi.
4. Jos haju ei häviä, ota välittömästi yhteyttä kaasuntoimittajaan tai palokuntaan.
5. Älä jätä bensaa tai muita tulenarkoja nesteitä tai aineita grillin tai muun talouskoneen lähelle.
6. Jos sinulla on ylimääräinen kaasupullo, säilytä sitä kaukana grillistä tai muista talouskoneista.

VAROITUS

Ennen kuin sytytät grillin ja vaikka grilli olisi jälleenmyyjän kokoama, seuraa tarkasti niitä ohjeita ja neuvoja, jotka on annettu kaasuvuotoa koskien. Älä koskaan sytytä grilliä ennen kuin olet tutustunut tämän oppaan kappaleeseen “Sytytys”.

TÄTÄ GRILLIÄ TULEE KÄYTTÄÄ AINOASTAAN ULKONA.

TAKUU

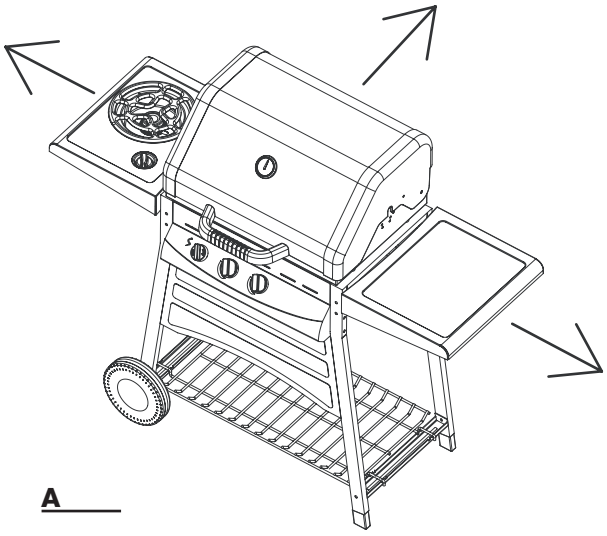
Barbecook-grillissäsi® on kahden vuoden takuu ostopäivästä lähtien. Takuu sisältää kaikki valmistuksesta johtuvat viat, sekä ne viat, jotka ilmenevät, kun näitä annettuja käyttöohjeita on noudatettu. Osto- tai kassakuitti kelpaa takuudeksi.

Tämä takuu rajoittuu korjaukseen tai niiden osien vaihtoon, jotka normaali käyttö on osoittanut viallisiksi.

Tämä takuu ei kata toimintahäiriöitä, jotka aiheutuvat väärästä asennuksesta, purkamisesta, tehdyistä muutoksista, epätarkoituksenmukaisesta tai virheellisestä käytöstä, huolimattomuudesta, onnettomuudesta, pyörre- tai hirmumyrskystä, maanjäristyksestä tai huollon ja puhdistuksen puutteesta.

ASENNUS

Tämä laite tulee asentaa kaikkien voimassa olevien sääntöjen mukaisesti.



A

LISÄVAROITUKSET

Puhdistus ja siihen liittyvä kaiken mahdollisen palavan materiaalin poisto :

- 76 cm:a tulisijasta, 76 cm:a tulisijan takaa (Katso kuva A).
- Ympäröivä alue tulee aina pitää siistinä. Älä jätä mitään palavaa materiaalia, kuten bensaa, tulenarkaa ainetta, paperia tai öljyisiä rättejä grillin lähettyville.
- Älä käytä grilliä minkään tasapainottoman ulokkeen päällä, äläkä jätä grilliä vartioimatta.
- Tätä grilliä tulee **käyttää ainoastaan ulkona**. Sitä ei tule käyttää veneessä tai virkistyskäyttöön tarkoitetussa ajoneuvossa.
- Käytä grilliä ulkona, hyvin ilmavassa tilassa ja vähintään 3 m:ä kaikista asuinrakennuksista tai muista rakennuksista.
- Älä käytä grilliä autotallissa tai missään suljetussa tilassa.
- Älä koskaan jätä grilliä vartioimatta.
- Älä estä palamista tai ilmankiertoa grillin ympärillä.
- Älä käytä grilliä päihteiden alaisena.
- Älä jätä kaasupulloa (täysinäistä tai tyhjää) grillin lähelle.
- **Varoitus: grillin eri osat voivat olla erittäin kuumia! Älä päästä lapsia grillin lähelle!**
- **Älä siirrä toiminnassa olevaa grilliä.**

KAASUPULLO

Käytä vain kaikkien normien ja kansallisten vaatimusten mukaista kaasupulloa. Tarkista, että pullosi antaa tarpeeksi kaasua täyttääkseen hallussasi olevan grillimallin vaatimukset.

- Pidä pulloa aina pystysuorassa asennossa.
- Käsittele pullon hanoja aina huolella.
- Älä koskaan yhdistä kaasupulloa ilman grilliin liittyvää paineenalennusventtiiliä.
- **Sulje kaasupullon hanat käytön jälkeen.**
- Jollei laitteessa ole pullolle varattua omaa paikkaa, siirrä pullo maahan lähelle grilliä.
- Älä koskaan kytke grilliin kaasupulloa, jota ei ole sertifioitu.
- Älä koskaan laita varapulloa tai tyhjää kaasupulloa grillin alle silloin kun se on toiminnassa.
- Älä koskaan jätä kaasupulloa kuumaan lämpötilaan tai aurinkoon.
- Älä koskaan työnnä kaasupullon liittimeen vieraita esineitä, sillä se voi vahingoittaa pullon venttiiliä. Vahingoittunut venttiili voi johtaa kaasuvuotoon, mikä taas lisää räjähdys- tai tulipaloriskiä. Se voi myös aiheuttaa materiaalivahinkoja tai hengenvaarallisia loukkaantumisia.

PULLON KULJETUS JA VARASTOINTI

Kaasupullo ei ole millään tavalla vaaraksi, jos sitä käsitellään oikealla tavalla. Jos pulloa käytetään väärin, se voi räjähtää tai syttyä tuleen ja aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja, sekä merkittäviä materiaalivahinkoja.

Riskien minimisointi :

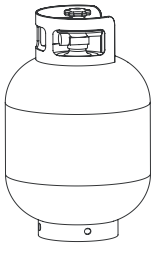
- Älä koskaan sijoita pulloa mihinkään suljettuun paikkaan, kuten esim. autotalliin. Varmistu myös siitä, että tila on hyvin ilmastoitu.
- Älä sijoita pulloa talouskoneiden lähelle, eikä myöskään sellaisiin paikkoihin, joissa lämpötila voi nousta, kuten esim. ajoneuvo tai laiva.
- Älä sijoita pulloa lasten läheisyyteen.
- Kuljeta pulloa ja säilytä sitä aina pystyasennossa. Älä käännä sitä kyljelleen.
- Älä koskaan tupakoi pullon lähettyvillä, varsinkaan kuljetuksen aikana ajoneuvon sisällä.

LETKU JA PAINEENALENNUSVENTTIILI

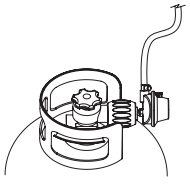
Valmistaja ei toimita letkua ja paineenalennusventtiiliä. Sinun tulee käyttää sellaista letku-/venttiilikokonaisuutta, joka on hyväksytty ja paikallisten, sekä kansallisten normien mukainen. Kokonaisuuden tulee myös soveltua laitteen mukaisiin kaasu- ja painetyyppeihin, jotka ilmenevät laitteessa olevasta merkintäkortista. Letkun tulee olla niin lyhyt kuin mahdollista.

- Älä koskaan kytke tätä grilliä sellaiseen syöttöönletkuun, jossa ei ole paineenalennusventtiiliä. Älä muuttele millään tavalla letkua tai paineenalennusventtiiliä.
- Tarkista letkun kunto ennen jokaista käyttökertaa. Tarkista, ettei siinä ole taivutushalkeamia, polttojälkiä, lovea tai mahdollisia kulumia. Jos letku on vahingoittunut, vaihda se normien mukaisesti ennen kuin käytät grilliä jälleen.
- Tarkista, ettei mitään rasvaa tai muuta kuumaa ainetta vuoda letkun päälle. Letkun ei tule myöskään olla kosketuksissa grillin kuumien osien kanssa.
- Paineenalennusventtiilin liitin tulee suojata silloin, kun sitä ei ole kytketty pulloon.
- Tarkista, ettei liitin koskaan loju maassa ja ettei sitä isketä millään, sillä pieni haavauma voi kyseenalaistaa liittimen tiiviyden.
- Kytkiessäsi kaasupullon tai ottaessasi sen pois päältä, älä kierrä letkua.

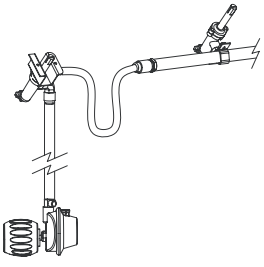
VUOTOTESTI



B



C



D

Huom.: venttiili voi hieman poiketa kuvan mallista

Sinun TÄYTYY tehdä “tiiviyskoe” :

- Ennen kuin käytät grilliä ensimmäistä kertaa.
- Joka kerta, kun kaasupullo on täynnä tai kun joku osa on vaihdettu.
- Ainakin kerran vuodessa, mieluimmin kesäkauden alussa.
- Silloin, kun grilli on ollut pitkään varastossa tai sitä ei ole käytetty.

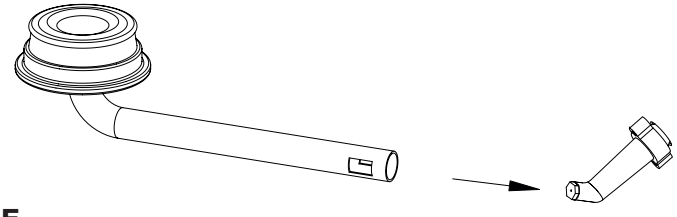
Tiiviyskoe tulee suorittaa ulkona, etäällä kaikesta sellaisesta, mikä tuottaa lämpöä, avoimista liekeistä tai tulenaroista nesteistä. Älä koskaan tupakoi tehdessäsi tiiviyskoetta. Tiiviyskokeeseen voit käyttää yksinkertaisesti seosta, jossa puolet on vettä ja puolet on saippuaa. Älä koskaan käytä tulitikkua tai liekkiä.

Tiiviys tulee tarkistaa seuraavista paikoista :

- Venttiili ja kaasupullon kierteet (kuva C).
- Kaikki kaasupullon saumat (kuva B).
- Paineenalennusventtiilin liitin ja liitäntä pulloon (kuva C).
- Kaikki letkun liittimet (kuva D).

1. Kun täysinäinen pullo on liitetty grilliin ja kun polttimien säädöt on asennettu asemaan “OFF”, käännä hitaasti pullon venttiiliä noin kierroksen verran.
2. Kasta pensseli saippuaveteen ja siveltele vedellä kaikki yllämainitut ja kuvissa B, C ja D näkyvät paikat.
3. Jos kaasua vuotaa jostain kohdasta, siihen muodostuu saippuakupla.
4. Tällaisessa tapauksessa, kiristä liittimiä niistä kohdista, joihin saippuakupla ilmestyi. Tee uusi koe (sulje pullon venttiili silloin kun kiristät liittimiä).
5. Sulje pullon venttiili ja varmistu siitä, että polttimien säädöt ovat asemassa “OFF”.
6. Jollet onnistu lopettamaan vuotoa, älä käytä grilliä. Sulje pullon venttiili ja irrota pullo grillistä. Ota yhteys pätevään kaasulaitekorjaajaan tai kaasuntoimittajaasi.

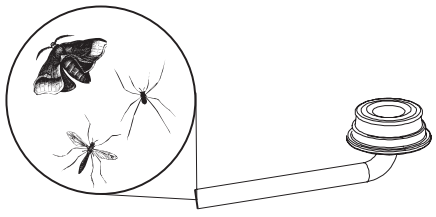
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA



E

Ennen kuin otat grillisi käyttöön, lue ajan kanssa oheisen oppaan sisältämät ohjeet ja tiedot, sekä varmista että :

- Grilli on oikein koottu.
- Grillissä ei ole ainuttakaan kaasuvuotoa (katso myös kappale “Tiiviyskoe”).
- Polttimet on oikein asennettu (venttiilin tulee olla metalliputkessa – kuva E), eivätkä ne ole tukossa (kuva F).
- Kaikki kaasuletkut ja sähköjohdot on asennettu siten, etteivät ne joudu kosketuksiin kuumiksi muuttuvien pintojen kanssa.
- Grilli on paikassa, jossa se ei ole vaaraksi (katso kappale “Asentaminen”).



F

VAROITUS

Luonnonvahingot – hämähäkit tai muut hyönteiset:
Kuljetuksen ja varastoinnin aikana saattaa käydä niin, että hämähäkit tai muut hyönteiset tunkeutuvat metalliputkiin, joihin ne tekevät pesänsä. Tämä voi aiheuttaa tukoksen, estäen kaasunkulun putkessa. Tästä aiheutuu keltainen liekki tai se, ettei poltin yksinkertaisesti syty. Tukos voi jopa aiheuttaa kaasun palamisen metalliputken ulkopuolella, mistä voi seurata vakavia vahinkoja grillille. Jos tällaista tapahtuu, sulje pullon venttiili ja anna grillin jäähtyä. Kun grilli on jäähtynyt, ota kyseinen poltin ulos ja puhdista metalliputken sisusta harjalla tai piipunrassilla. Laita poltin takaisin paikalleen ja varmista, että venttiili on kunnollisesti kiinnitetty metalliputkeen. Polttimien metalliputket tulee puhdistaa säännöllisesti, etenkin kesäkauden alussa.

Huom.: takuu ei kata tukkeutuneista metalliputkista aiheutuneita vahinkoja.

SYTYTYS

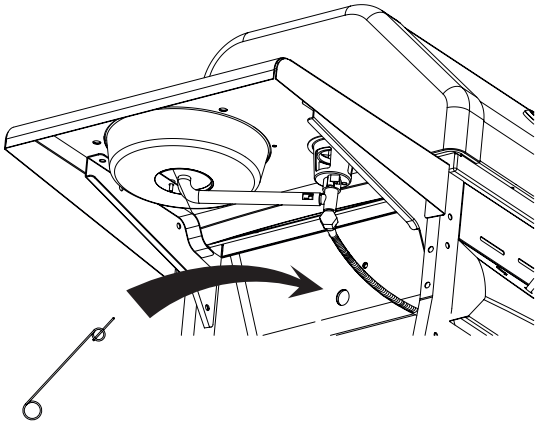
- Ennen kuin sytytät grillin, **avaa aina ensin kansi**.
- Kun grilliä sytytetään, älä koskaan kumarru suoraan sen päälle.
- Varmista ensiksi, että kaikki poltinsäädöt ovat asemassa “OFF”. Sen jälkeen, avaa hitaasti kaasupullon venttiili. Ennen kuin avaat poltinsäädön tai sytytät grillin, odota noin viisi sekuntia, jolloin paine tasaantuu letkuissa ja grillissä.

PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS

- **Tärkeää:** Sytytä yksi poltin **kerrallaan.**
- Kun poltin on syttynyt, sinun tarvitsee vain laittaa säädin asentoon “HIGH” sytyttääksesi sen.
- **Älä koskaan yritä** sytyttää molempia polttimia samalla kertaa.

PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS SYTYTTIMEN AVULLA

- Avaa grillin kansi.
- Avaa kaasupullon venttiili.
- Käännä poltinsäädintä painamalla sitä ja asettamalla se asentoon “HIGH”.
- Käännä sytytinnappia niin kauan kunnes kuulet pienen kliksahduksen, joka merkitsee kipinää.
- Jollei poltin syty kolmen yrityksen jälkeen, sulje kaasu ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen. Näiden viiden minuutin aikana kaasu haihtuu. Yritä uudelleen, toistamalla samat edellämainitut toiminnot.
- Jollei poltin sittenkään syty, tarkista korjausoppaasta tai sytytä se pitkällä tulitikulla.



G

PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS TULITIKULLA

Vasemmassa alaosassa ja grillilaatikon oikealla puolella on aukko, josta grillin voi sytyttää tulitikulla. Toimi seuraavasti.

- Avaa grillin kansi.
- Laita sytytetty tulitikku aukkoon, 13 mm polttimesta.
- Avaa kaasupullon venttiili.
- Käännä poltinsäädintä painamalla sitä ja asettamalla se asentoon “HIGH”. Polttimen tulisi täten syttyä. Jollei se viiden sekunninkaan jälkeen ole syttynyt, sulje kaasu ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen. Tämän odotuksen aikana kaasu haihtuu.
- Yritä uudelleen, toistamalla samat edellämainitut toiminnot. Jollei poltin syty kolmen yrityskerran jälkeen, tarkista korjausoppaasta.

TOISEN POLTTIMEN SYTYTYS

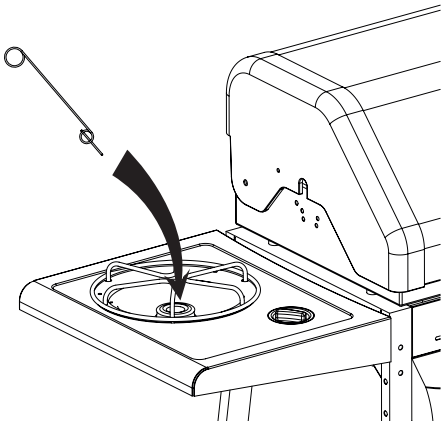
Laita poltinsäädin asentoon “HIGH”. Se syttyy heti.

VARASIVUPOLTTIMEN SYTYTYS

Sytyttääksesi sivupolttimen, käytä päävalvontataulun sytytysnappia ja sivupoltintaulussa olevaa kaasusäädintä.

- Käännä poltinsäädintä painamalla sitä ja asettamalla se asentoon “HIGH”.
- Käännä sytytinnappia niin kauan kunnes kuulet pienen kliksahduksen, joka merkitsee kipinää. Toista toiminto useampaan kertaan jollei poltin heti syty.
- Jollei poltin ole syttynyt useamman yrityskerran jälkeen, sulje kaasu ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen. Tämän odotuksen aikana kaasu haihtuu.
- Tee uusi yritys toistamalla edellä mainitut toiminnot. Jollei poltin sittenkään syty, tarkista korjausoppaasta tai sytytä se tulitikulla.

Huom.: Sivupoltin kantaa 9 kg. Tarkista aina ettei tätä painorajaa ylitetä.

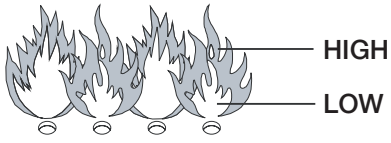


H

VARASIVUPOLTTIMEN SYTYTYS TULITIKULLA

- Laita tulitikku renkaaseen.
- Laita sytytetty tulitikku aukkoon, 13 mm polttimesta.
- Käännä poltinsäädintä painamalla sitä ja asettamalla se asentoon “HIGH”. Polttimen tulisi täten syttyä. Jollei se viiden sekunninkaan jälkeen ole syttynyt, sulje kaasu ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen. Tämän odotuksen aikana kaasu haihtuu.
- Yritä uudelleen, toistamalla samat edellämainitut toiminnot. Jollei poltin syty kolmen yrityskerran jälkeen, tarkista ohjeet korjausoppaasta.

POLTINLIEKKIEN NÄKÖKONTROLLI



- Jos poltinlieskat nousevat grillistä ulos sen käytön aikana, sulje välittömästi poltinsäädin. Odota 5 minuuttia, jotta kaasu haihtuu ennen kuin sytytät polttimen uudelleen. Jos ongelma toistuu, tarkista ohjeet korjausoppaasta.
- Suorita joka kerta liekkien näöllinen kontrollointi sytytyksen yhteydessä. Hyvän liekin pitäisi olla pikemminkin sininen, hieman keltainen liekin kärjestä. Jos liekki on normaalia pienempi tai pikemminkin kokonaan keltainen, sulje grilli ja tarkista, etteivät metalliputket ole tukossa tai tarkista ohjeet korjausoppaasta.

GRILLIN SAMMUTUS

- Sulje pullon venttiili.
- Laita poltinsäädin asentoon “OFF”.

On tärkeää sulkea ensiksi pullon venttiili, sillä silloin on helpompi sytyttää grilli seuraavalla käyttökerralla. Täten ei myöskään järjestelmän sisälle jää paineellista kaasua.

GRILLIN KÄYTTÖOHJEET

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Ennen kuin käytät grilliä ensimmäistä kertaa, laita se päälle ja kuumenna sitä 15 minuutin ajan kansi kiinni asennossa “HIGH”. Älä avaa kantta tämän kokeilun aikana. Sen jälkeen, avaa kansi ja jatka kuumentamista 5 minuutin ajan. Varastointirasvojen olisi täten pitänyt palaa.

VALMISTELU

Grilliä tulisi aina esilämmittää ennen kuin siihen laitetaan ruoka-aineita. Sulje kansi ja kuumenna paistopintaa kymmenen minuutin ajan tai vähemmän asennossa “HIGH”. Jos ruoka-aineiden tulee kypsyä matalassa lämmössä, säädä poltinsäätimet sen mukaan ennen kuin laitat ruoan ritilöille.

KYPSYMISAIKA

Kypsymisaikaan vaikuttavat monet seikat. Raaka-aineiden luonne ja paksuus, jopa ulkoilman lämpötila. Kun sinulla on grillinkäytöstä hieman kokemusta, osaat myös paremmin arvioida kypsymisajan.

LIEKITYS

Liekitys liittyy grilliin ja lisää raaka-aineiden makuja. Kuitenkin, jos liekit ovat liian suuria, ne voivat nostaa grillin lämpötilaa ja lisätä rasvankerääntymistä, joka voi taas lisätä tulipaloriskiä. Hallitaksesi liekityksen:

- Irrota liika rasva pihveistä.
- Paista possu ja kana matalammassa lämpötilassa.
- Varmista, ettei rasvalle varattu virtausaukko ole tukossa, eikä rasvasäiliö ole täynnä.
- Sulje kansi ja säädä polttimet mahdollisimman alhaiselle lämpötilalle.

Huom.: Kun kansi on kiinni, sisälämpötila pysyy tasaisena ja grilli kuluttaa vähemmän kaasua.

VAROITUS

- Älä koskaan jätä grilliä päälle ilman vartiointia, etenkin jos lapsia tai eläimiä on sen läheisyydessä.
- Käytä grilliä aina annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Älä koskaan siirrä grilliä silloin kun se on toiminnassa.
- Älä käytä puita tai puuhiiliä.
- Älä käytä keraamisia brikettejä.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Lisätäksesi grillisi käyttöikää, suorita seuraavat tarkistukset vähintäänkin kerran vuodessa, etenkin kesäkauden alussa. Osta Barbecook® grillisuojus, joka suojaa grilliäsi.

RITILÄT

Öljyä ritilät kevyesti ja näin estät sen, että raaka-aineet tarttuvat niihin. Jokaisen käyttökerran jälkeen, anna grillin ensiksi jäähtyä ja puhdista sitten ritilät sellaisella harjalla, joka ei ole hiova.Ritilät voidaan puhdistaa Barbecook® emalipuhdistusaineella, joka on mieto puhdistuaine tai ruokasoodalla. Älä käytä uuninpuhdistusainetta.

POLTTIMET JA METALLIPUTKET

Polttimet ja metalliputket tulee poistaa grillistä ainakin kaksi kertaa vuodessa, jotta ne voidaan puhdistaa. Poista lika ja ruoste, sekä puhdista hyvin metalliputket. Käytä metallilankaa puhdistaessasi polttimen esi-ilma-aukkoja. Tarkista, että grillin pohja on puhdas ja ettei mikään aukko ole tukkeutunut. Laita poltin takaisin paikalleen aivan samalla tavalla kuin se oli ennen puhdistusta ja tarkista, että metalliputki on hyvin venttiilin suun keskellä. Jos yksi polttimista on viallinen tai ruosteen rei'ittämä, vaihda se uuteen.

VARASTOINTI

Grilli laitetaan sivuun ja varastoidaan talven ajaksi. Ohessa muutama ohje tämän suhteen:

- Poista ja puhdista polttimet ja ritilät (öljyä ritilät kevyesti puhdistuksen jälkeen), kääri ne paperiin ja varastoi ne sisätilaan.
- Grilli voidaan suojata Barbecook-suojuksella® ja jättää se ulos.
- Kaasupulloa ei tule koskaan jättää suljettuun tilaan.

Kun et käytä grilliä, sulje aina pullon venttiili ja varastoi sekä grilli että pullo ulos, johonkin hyvin ilmavaan paikkaan. Älä koskaan varastoi niitä autotalliin, eikä minkään lämpöä tuottavan lähteen viereen. Jos välttämättä haluat varastoida grillin sisätilaan, jätä kaasupullo ulos ja varastoi se hyvin ilmavaan tilaan. Tarkista, että varmuustulppa on hyvin ruuvattu venttiilin päälle.

FEJLFINDING

Vika	Mahdollinen vian aiheuttaja	Ratkaisu
Polttimen sytyttäminen on mahdotonta(sytyttimen tai tulitikun kanssa)	• Tukkeutunut metalliputki	• Puhdista metalliputki
Riittämätön lämpö	• Kaasupullon venttiili tai syöttöventtiili on kiinni	• Avaa kaasupullon venttiili tai syöttöventtiili
	• Metalliputki on asennettu huonosti venttiilin päälle	• Laita metalliputki uudelleen venttiilin päälle
	• Polttimen esi-ilma-aukot ovat tukkeutuneet	• Avaa esi-ilma-aukot tai vaihda poltin
	• Kaasupullo on tyhjä tai melkein tyhjä	• Täytä pullo
	• Säädin on huonosti ruuvattu pulloon	• Kiristä säätimen liitintä • Oikaise syöttöletkua
Keltaiset liekit	• Metalliputki on osittain tukkeutunut	• Puhdista metalliputki
	• Polttimen päällä on suolaa	• Puhdista poltin
Poltinta on mahdotonta sytyttää sytyttimellä	• Sytytysjohto on huonosti kytketty	• Tarkista kaikki liitokset
	• Sytyttimen elektrodi on särkynyt • Väärä massan asennus	• Tarkista polttimen, sytyttimen ja liitäntärasian asennus
	• Viallinen sytytin	• Vaihda sytytin
Yli leimahtelevat liekit	• Tuulinen sää	• Aseta grilli siten, että sen takaosa on tuulta kohti
	• Kaasupullo on melkein tyhjä	• Täytä kaasupullo
Liiallinen kuumuus ja liekitys	• Liian rasvainen ruoka	• Leikkaa liiallinen rasva pois tai vähennä lämpöä
	• Tukkeutunut virtausaukko	• Puhdista grilliastia ja poltin
	• Paistojärjestelmä on huonosti asetettu	• Aseta paistojärjestelmä sopivasti
Liekit komentotaulun takana	• Tukkeutuneet metalliputket	• Sulje välittömästi kaasu, anna grillin jäähtyä ja puhdista tukkeutuneet metalliputket
Säätimen surina	• Väliaikainen tilanne, joka aiheutuu korkeasta ulkoilman lämpötilasta tai täysinäisestä kaasupullosta	• Normaali ilmiö, joka ei johdu mistään viasta, eikä aiheuta vaaraa
Epätäydellinen liekki	• Tukkeutunut, ruostunut tai reikäinen poltin	• Puhdista tai vaihda poltin
Keittolevyä on mahdotonta asentaa	• Tankojen välit ovat joko liian suuret tai liian pienet	• Keittimen tankoja voi säätää. Taivuta tankoja, jotta ne mahtuvat niille varattuihin reikiin

CZ | NÁVOD K MONTÁŽI, OBSLUZE A ÚDRŽBĚ

Před používáním grilu čtěte pozorně tento manuál!

POUŽITÍ LÁVOVÝCH KAMENŮ JE NEOPODSTATNĚNÉ S TÍMTO GRILEM.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

Pokud cítíte plyn:

1. Okamžitě zastavte přívod plynu.
2. Uhaste otevřený oheň.
3. Otevřete víko grilu.
4. Pokud zápach přetrvává, ihned kontaktujte dodavatele plynu nebo hasiče a žádejte o pomoc.
5. Neskladujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné těkavé látky v těsné blízkosti grilu ani další spotřebiče.
6. Zásobník s plynem, který nepoužíváte neuchovávejte v těsné blízkosti grilu.

Porušení následujících doporučení výrobce může způsobit oheň, explozi nebo poškození majetku.
Uživatel je zodpovědný za řádnou montáž, instalaci a používání grilu.

Porušení následujících doporučení výrobce může způsobit vážnou osobní újmu nebo dokonce smrt.
Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné. Neskladujte zásobník s plynem pod grilem.

TENTO GRIL JE URČEN POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ

ZÁRUKA

Barbecook® poskytuje dvouletou záruku na výrobní vady od data pořízení, při dodržení veškerých instrukcí k používání. Účtenka obdržená při koupi slouží zároveň jako záruční list.

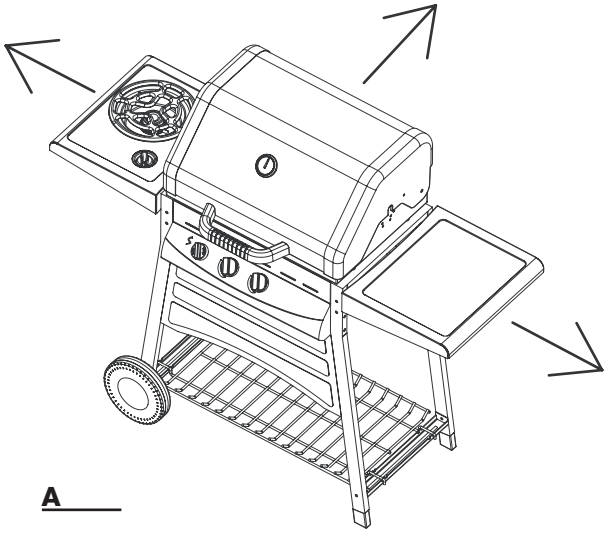
Tento gril není určen pro profesionální použití.

Záruka může být provedena opravou nebo výměnou poškozených částí při dodržení podmínek použití a obsluhy.

Záruka se nevztahuje na závady způsobené špatnou instalací, nesprávnou obsluhou, demontáží, změnami nebo modifikacemi; nesprávným používáním, nedbalostí, hrubým zacházením, nehodou, tornádem, hurikánem či zemětřesením, nedostatečnou údržbou, čištěním a péčí.

INSTALACE

Tento spotřebič musí být nainstalován podle místních předpisů.



A

UPOZORNĚNÍ

Minimální vzdálenosti od hořlavých materiálů:

- 76 cm od boční strany grilu
- 76 cm od zadní hrany grilu
- v blízkosti grilu by se neměly vyskytovat žádné hořlavé materiály jako benzín nebo jiné hořlavé těkavé látky, papír nebo mastné hadry
- obsluhujte tento gril na otevřeném prostranství
- mějte na paměti, že tento gril je určen pouze pro venkovní použití, v dobře větratelných prostorách a v nejméně 3 m vzdálenosti od domu nebo jiných budov. Gril není určen pro používání na lodi nebo rekreačních dopravních prostředcích.
- Nepoužívejte v garážích nebo jiných uzavřených prostorách
- Při používání nenechávejte bez dozoru
- Nebraňte hoření ani neblokujte přívod vzduchu ke grilu
- Nepoužívejte pokud jste pod vlivem drog nebo alkoholu
- Neskladujte žádné náhradní zásobníky plynu (plné nebo prázdné), pod nebo v těsné blízkosti grilu.
- **Upozornění: některé části mohou být velmi horké.**
  Nedovolujte dětem ani zvířatům hrát si v těsné blízkosti grilu.
- **Nepřemisťujte gril při grilování.**

PLYNOVÁ LÁHEV

Plynová láhev, kterou pořizujete pro váš gril, musí být konstruována a označena podle specifikací místních standardů. Zkontrolujte, zda láhev je naplněna plynem určeným pro váš gril.

- Zásobník by měl být vždy připevněn v kolmé poloze
- Vždy zacházejte s ventilem zásobníku opatrně
- Nikdy nepřipojujte zásobník ke grilu bez použití regulátoru
- Nikdy nepřipojujte neregulovatelný zásobník plynu ke grilu
- Pokud nepoužíváte gril, mějte vždy ventil zásobníku plynu zcela uzavřen
- Pokud gril není vybaven držákem na plynovou láhev, zásobník plynu musí být umístěn na zemi vedle grilu
- Nikdy neskladujte náhradní zásobník (prázdný nebo plný) v těsné blízkosti grilu nebo pod ním při používání grilu.
- Nikdy nevystavujte zásobník plynu přímému slunečnímu záření nebo nadměrnému teplu

TRANSPORT A SKLADOVÁNÍ ZÁSOBNÍKU PLYNU
Pokud je zásobník používán správně, je zcela bezpečný, v opačném případě může dojít k explozi či vznícení, které může způsobit jak újmu na životě, tak škody na majetku.

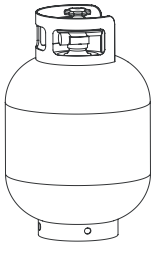
Pro zamezení tohoto je třeba:
- Neskladovat zásobník v uzavřených prostorách jako je garáž a ujistit se, že prostor, ve kterém je skladován je dobře větratelný.
- Neuchovávat zásobník v blízkosti žádných spotřebičů nebo ploch, které se můžou ohřát, jako třeba dopravní prostředky nebo loď
- Ujistit se, že zásobník je umístěn mimo dosah dětí.
- Při transportu a skladování zásobníku se ujistit, zda je ve svislé poloze a není položen.
- Nekouřit v těsné blízkosti zásobníku, zejména při převozu v dopravním prostředku.

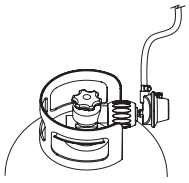
HADICE A REGULÁTOR

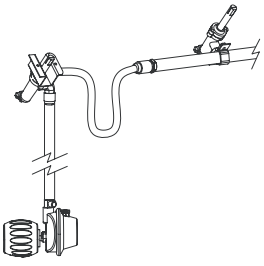
Hadice a regulátor nejsou dodávány výrobcem. Můžete použít pouze kombinaci hadice a regulátoru, který vyhovuje místním standardům a umožňuje zapojení zásobníku a grilu. Požadovaný plyn a tlak je uveden na grilu. Použijte co nejkratší hadici.

- Nikdy nepřipojujte gril k zásobníku plynu, který nelze regulovat nebo ve kterém je jiný typ plynu než je požadován výrobcem grilu. Neupravujte ani neměňte hadici nebo regulátor za žádných okolností.
- Před každým použitím se ujistěte, že hadice není opotřebená nebo poškozená (např. nemá praskliny, není přepálená nebo naříznutá). Pokud je poškozená, vyměňte ji před používáním grilu. Použijte pouze hadici, která je v souladu s veškerými místními standardy.
- Zabraňte kontaktu hadice s horkým materiálem či mastnotou a ujistěte se, že hadice se nedotýká žádného horkého povrchu grilu.
- Spojovací části musí být chráněny, když je zásobník s plynem odpojen. Zabraňte pádu nebo nárazu těchto částí na zem, poněvadž prasklina nebo škrábanec může způsobit únik plynu při opětovném připojení zásobníku.
- Nepřekrucujte hadici při připojování nebo odpojování zásobníku.

TESTOVÁNÍ ÚNIKU PLYNU


B


C


D

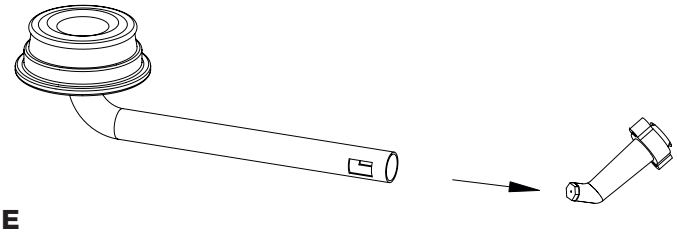
Proveďte „test úniku plynu“
- Před prvním zapálením grilu.
- Pokaždé, když je zásobník znovu naplněn nebo je vyměněna nějaká část.
- Nejméně jednou ročně, zejména před prvním použitím v sezóně.

Testování musí být prováděno venku, mimo dosah rozpálených povrchů, otevřeného ohně nebo těkavých kapalin.
Při provádění testu nekuřte. Pro testování použijte směs 50/50 tekutého mýdla (jaru) a vody.
Nikdy nepoužívejte zápalky nebo otevřený oheň.

Musí být zkontrolováno následující:

- Ventil zásobníku, včetně závitu (nákres C).
- Redukční ventil a připojení k zásobníku (nákres C).
- Všechny sváry zásobníku (nákres B).
- Všechny spoje hadice (nákres D).
    1. Před novým naplněním a ověřováním propanového zásobníku, uveď všechny ovládací knoflíky do polohy OFF, po opětovném připojení otoč pomalu ventilem o jeden závit.
    2. Použij štětec a směs jaru a vody, navlhči všechny spoje a součásti vyjmenované viz výše a které jsou znázorněny na obrázcích B, C, D.
    3. Sleduj pečlivě, zda se netvoří bubliny, které by poukazovaly na netěsnost a únik plynu.
    4. Utáhni spoje, ve kterých se tvoří bubliny a znovu ověř těsnost spojů (při jakýchkoliv opravách a utahování uzavři přívod plynu).
    5. Uzavři ventil zásobníku a ujisti se, že všechny kontrolní ventily jsou zavřeny.
    6. Nepoužívej gril, pokud některé netěsnosti nemohou být odstraněny. Uzavři ventil zásobníku, vyjmi zásobník a vyhledej pomoc kvalifikované osoby nebo dealera zásobníku.

PŘED POUŽITÍM

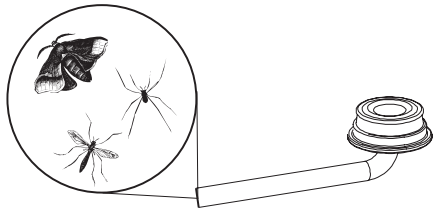


E

Gril nepoužívejte, pokud si pečlivě nepřečtete návod a plně neporozumíte všem informacím.
Ujistěte se že:

- Váš gril je správně sestaven.
- Nedochází k úniku plynu (viz Testování úniku plynu).
- Hořák je správně nainstalován, když ventil je pevně vsunut do venturiho trubice (obrázek E), která není ucpaná (obrázek F).
- Žádné kabely ani hadice s přívodem plynu se nedotýkají nebo nejsou v blízkosti povrchů, které se mohou ohřát.
- Gril je umístěn na bezpečném místě (viz Instalace).

Ujistěte se, že výstupní ventil je zasunut přibližně 6 mm (1/41/2) hluboko ve Venturiho trubici.



F

UPOZORNĚNÍ
Přírodní nebezpečí – hmyz a pavouci
Při převozu nebo skladování, se může malý hmyz např. pavouci uhnízdit ve venturiho trubici a utkat zde sítě. Toto může způsobit zablokování průtoku plynu skrz venturiho trubici a způsobit dýmivý a nažloutlý plamen nebo nemožnost zapálit hořák. Může to taky vést k hoření plynu mimo venturiho trubici, které může způsobit vážné poškození grilu. V tomto případě, zastavte průtok plynu a počkejte až gril vychladne. Po vychladnutí grilu, odstraňte hořák a vyčistěte venturiho trubici. Vraťte hořák zpět a ujistěte se, že venturiho trubice je správně umístěná v otvoru ventilu. Venturiho trubice by měla být čištěna periodicky, zejména na začátku sezony.

Poznámka: Poškození způsobené ucpáním venturiho trubice nebude bráno v potaz při reklamaci a je považováno za neadekvátní údržbu.

ZAPALOVÁNÍ GRILU

Před zapálením grilu se ujistěte, že jste dodrželi všechny postupy a instrukce uvedené v předcházejících sekcích.

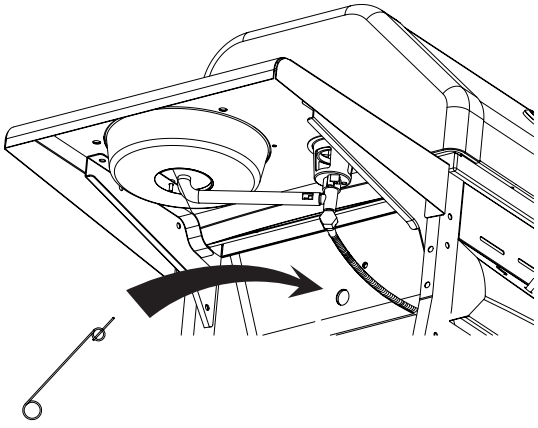
- Před zapalováním hořáku vždy zvedněte víko grilu.
- Při zapalování se nenahýbejte přímo nad gril.
- Ujistěte se, že všechny ovládací tlačítka jsou v poloze OFF. Pomalu a opatrně otvírejte ventil zásobníku plynu. Počkejte pět sekund před otevřením hořákového ventilu a zapálením grilu. Tento postup umožní stabilizaci tlaku a umožní kontrolovaný průtok plynu.

ZAPALOVÁNÍ HLAVNÍHO HOŘÁKU

- Důležité: Zapalujte pouze jeden hořák!
- Když je jeden hořák zapálen, pak vedlejší hořák může být zapálen otočením ovládacího tlačítka do polohy HIGH.
- Nikdy nezapalujte oba hořáky najednou.

POUŽITÍ PODPALOVAČE PRO ZAPÁLENÍ HOŘÁKU

- Zvedněte víko grilu.
- Zapněte přívod plynu.
- Zatlačte ovládací knoflík a otočte ho do pozice HIGH.
- Otočte zapalovacím knoflíkem až uslyšíte cvakavý zvuk (je tvořena jiskra).
- Pokud se hořák nezapálí po třech pokusech, otočte kontrolní tlačítko do polohy OFF a počkejte až se plyn vyčeří (zhruba 5 minut). Zopakujte výše uvedený postup zapalování.
- Pokud hořák nejde zapálit, vyhledejte návod k odstraňování závad nebo použijte manuální postup zapalování, jak je uvedeno níže.



G

MANUÁLNÍ POSTUP ZAPALOVÁNÍ

Gril má malý otvor na boční levé i pravé straně grilu. Tyto otvory jsou umístěny na boční straně grilu a jsou používány pro manuální zapalování grilu (nákres G).

- Otevřete víko grilu.
- Prostrčte zapálenou zápalku skrz otvor hořáku zhruba do hloubky 1,3 cm.
- Zapněte přívod plynu.
- Zatlačte ovládací knoflík a otočte jím do pozice HIGH. Pokud se hořák nezapálí po třech pokusech, otočte kontrolní tlačítko do polohy OFF a počkejte až se plyn vyčeří.
- Vyčkejte 5 minut a opakujte kroky 1-4. Pokud hořák nejde zapálit ani po třech dalších pokusech, vyhledejte návod k odstraňování závad.

ZAPALOVÁNÍ DRUHÉHO HOŘÁKU

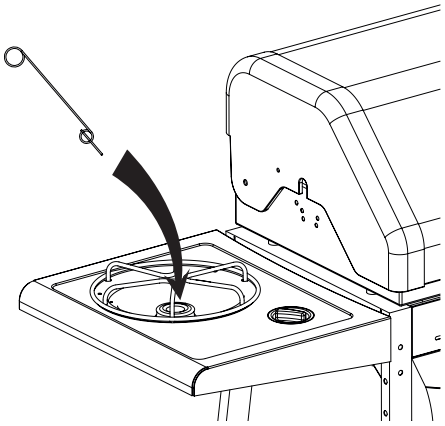
Otočte druhým ovládacím knoflíkem na hlavním panelu do HIGH pozice. Hořák bude automaticky zapálen.

ZAPALOVÁNÍ BOČNÍHO HOŘÁKU S PODPALOVAČEM

Použijte tlačítko zapalovače na hlavním kontrolním panelu a pravý knoflík na bočním panelu hořáku.

- Zatlačte pravým ovládacím knoflíkem a otočte jím do pozice HIGH.
- Otočte zapalovacím knoflíkem až uslyšíte cvakavý zvuk, což znamená, že je tvořena jiskra. Opakujte několikrát, dokud není hořák zapálen.
- Pokud se hořák nepovede zapálit ani po několika pokusech, otočte kontrolní knoflík do pozice OFF a vyčkejte 5 minut až se plyn vyčeří.
- Opakujte podle výše uvedených instrukcí. Pokud hořák nejde zapálit, vyhledejte návod k odstraňování závad nebo zapalte hořák manuálně.

Poznámka: Boční hořák je konstruován pro váhu maximálně 9 kg. Nepřetěžujte jej!



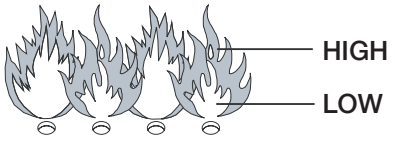
H

ZAPALOVÁNÍ BOČNÍHO HOŘÁKU ZÁPALKOU

- Vložte zápalku do nástavce, jak je zobrazeno na obrázku H.
- Prostrčte zapálenou zápalku skrz otvor hořáku do hloubky asi 1,3 cm z boční strany hořáku (nákres H).
- Zatlačte na ovládací knoflík a otočte jím do pozice HIGH. Pokud se hořák nezapálí v průběhu 5-ti sekund, otočte ovládací knoflík do polohy OFF a vyčkejte 5 minut.
- Nyní opakujte kroky 1-3. Pokud hořák nejde zapálit, vyhledejte návod k odstraňování závad.

VIZUÁLNÍ KONTROLA PLAMENE

- Plamen je regulován otáčením knoflíku z polohy HIGH do polohy LOW. Plamen je menší, když knoflík je v poloze LOW.
- Pokud při používání grilu začnou plameny šlehat ven mimo hořící prostor, okamžitě otočte všechny knoflíky do polohy OFF. Před dalším zapálením hořáku počkejte 5 minut, až se plyn vyčeří. Pokud problém setrvává, vyhledejte návod k odstraňování závad.
- Před grilováním vždy zkontrolujte plamen. Dobrý plamen je většinou modrý a nahoře nažloutlý. Pokud je plamen nezvykle slabý a žlutý, vypněte gril a zkontrolujte zda venturiho trubice nejsou ucpány nebo vyhledejte návod k odstraňování závad.



VYPNUTÍ GRILU PO POUŽITÍ

- Zastavte přívod plynu z tlakové láhve.
- Otočte ventil hořáku do polohy OFF.

Tato část je důležitá, zamezuje zbytkovému plynu zůstat v systému pod tlakem a usnadní další použití.

TIPY K POUŽÍVÁNÍ GRILU

PRVNÍ POUŽITÍ
Před grilováním zapalte gril a ponechte tlačítko v poloze HIGH zhruba 15 minut, víko grilu ponechete zavřené. Po 15-ti minutách víko otevřete a pokračujte dalších pět minut. Gril by měl být nyní vypálen a připraven k použití.

PŘÍPRAVA
Gril by měl být před grilováním předehřát. Toto je provedeno zapálením grilu a ponecháním tlačítka v poloze HIGH zhruba po dobu 10-ti minut, se zavřeným víkem. Pokud pro grilování potřebujete nižší teplotu, snižte teplotu otočením ovládacího knoflíku před přídavkem jídla na gril.

DOBA GRILOVÁNÍ
Je ovlivněna mnoha okolnostmi a zkušenosti s grilováním vám pomohou. Typ jídla, tloušťka a taky počasí může mít vliv na dobu grilování. Zjistíte, že při teplých dnech je nižší nastavení plamene lepší než při studených dnech, kdy vyšší nastavení plamene bude lepší.

VZPLANUTÍ PLAMENE
Vzplanutí může být způsobeno teplotou v grilu a přídavkem utvořené mastnoty během grilování, což může mít za následek vzplanutí této mastnoty. Některá vzplanutí jsou normální a jsou vyžadována pro vytvoření dýmu, který zlepšuje chuť jídla. Pro udržení těchto vzplanutí pod kontrolou, byste měli:

- Před grilováním vždy odstranit tuk ze steaků nebo červeného masa.
- Negrilovat kuře či vepřové při nízké teplotě nastavení.
- Ujistit se, že otvor pro odtok mastnoty je čistý a zásobník na mastnotu není plný.
- Vždy grilovat se zavřeným víkem a grilovat při nejnižší teplotě nastavení.

Poznámka: se zavřeným víkem dosáhnete více stabilní teploty s menší spotřebou energie/plynu.

JAK PŘEDEJÍT PŘICHYCENÍ JÍDLA NA ROŠTU

- Jídlo marinované nebo lehce potřené olejem, před umístěním na rošt, pomáhá předejít přichycení jídla na roštu.
- Jídlo se může taky přichytit na roštu pokud je otočeno příliš brzo po umístění na rošt. Ponechte jídlo grilovat pár minut před otočením, aby mělo čas dostatečně se zatáhnout.

UPOZORNĚNÍ:

- Nenechávejte gril bez dozoru a dávejte pozor na děti, které jsou v blízkosti grilu. Ujistěte se, že gril funguje bezpečně po celou dobu.
- Nepřemisťujte gril při grilování.
- Nepoužívejte dřevěné uhlí, dřevo ani brikety.
- Nepoužívejte lávové kameny nebo keramické brikety.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pro bezchybný provoz vašeho grilu, provádějte následující postupy nejméně jednou za rok, zejména při začátku nové sezony. Pořiďte si Barbecook® kryt pro ochranu grilu.

GRILOVÁNÍ

Naneste malou vrstvu pokrmového oleje na rošt pro zabránění přichycení jídla. Po každém použití a vychladnutí grilu vydrhněte mřížku neabrazivním kartáčem. Eventuálně můžete umýt mřížku speciálním barbecook® čističem, jemným čistícím prostředkem nebo pečící sodou, ale nikdy nepoužívejte komerční čističe trub.

HOŘÁK A VENTURIHO TRUBICE

Je důležité vyjmout hořák a venturiho trubici a vyčistit je nejméně dvakrát ročně a ujistit se, že všechny nečistoty a rez jsou odstraněny. Použijte kousek drátu k vyčištění otvoru ve venturiho trubici. Ujistěte se, že spodní kryt a všechny otvory jsou čisté. Pokud hořák je poškozen nebo je rezavý, vyměňte jej co nejdříve. Pokud je hořák v dobrém stavu, opět ho umístěte do správné pozice. Ujistěte se také, že venturiho trubice je správně umístěna ve středu výstupního ventilu.

SKLADOVÁNÍ

Pro uskladnění grilu po ukončení grilovací sezony, udělejte následující:

- Po vyjmutí a vyčištění hořáku a grilu (lehce naolejujte gril po vyčištění) jej oviňte papírem a uskladněte doma.
- Použijte barbecook® kryt, pokud jej skladujete venku.
- Neskladujte zásobník plynu v uzavřených prostorách.

Pokud není gril používán, přívod plynu musí být uzavřen. Gril a zásobník plynu by měly být skladovány venku, v dobře větratelných prostorách. Neskladujte gril v garáži nebo v blízkosti tepelných zdrojů. Pokud je potřeba gril uskladnit doma, odstraňte zásobník plynu. Gril může být skladován uvnitř, pokud zásobník plynu je odpojen od spotřebiče a uskladněn venku.

ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Oprava
Hořák nelze zapálit (zápalkou ani podpalovačem)	• Ucpaná venturiho trubice	• Vyčistěte trubici
Hořák není dostatečně horký	• Zásobník plynu nebo přivádějící ventil je vypnutý	• Otevřete přívodní ventil
	• Venturiho trubice nejsou správně nasazeny na výstupní ventily	• Ujistěte se, že Venturiho trubice je namontována správně
	• Otvor hořáku je blokován	• Vyčistěte nebo vyměňte hořák
	• Málo nebo žádný propan	• Naplňte zásobník plynu
	• Regulátor není dostatečně utažen na zásobníku	• Utáhněte regulátor na zásobníku (rukou) • Narovnejte hadici s přívodem plynu
Dýmivý a žlutý plamen	• Částečně ucpaná venturiho trubice	• Vyčistěte venturiho trubici
	• Zbytek kuchyňské soli na hořáku	• Vyčistěte hořák
Hořák lze zapálit zápalkou, ne však podpalovačem	• Odpojený drát	• Zkontrolujte všechny spoje
	• Poškozená elektroda	• Ujistěte se, že rozdělovač, hořák a podpalovač jsou nainstalovány správně
	• Vadný podpalovač	• Vyměňte podpalovač
Oheň uhasíná	• Velmi větrné počasí	• Přemístěte gril do bezvětří
	• Málo plynu	• Naplňte zásobník plynu
Velký žár/nadměrné vzplanutí	• Příliš tuku v mase	• Ořežte maso, snižte oheň v grilu nebo přívod plynu
	• Ucpaný odtok tuku	• Vyčistěte odtok a hořák
	• Vařící systém není umístěn správně	• Umístěte správně vařící systém
Oheň pod ovládacím panelem	• Je blokována venturiho trubice	• Ihned zastavte přívod plynu ze zdroje, nechejte vychladnout gril a vyčistěte venturiho trubice
Bzučící regulátor	• Toto není závada ani nebezpečí	• Dočasné podmínky jsou způsobeny vysokou okolní teplotou a plným zásobníkem propanu
Neúplný oheň	• Ucpaný, zarezlý nebo podcházející hořák	• Vyčistěte / vyměňte hořák
Grilovaní mřížka nepasuje	• Nožky jsou příliš kolmo nebo příliš daleko od sebe	• Nožky grilovací mřížky jsou nastavitelné. Nastavte je tak, aby pasovaly do děr.